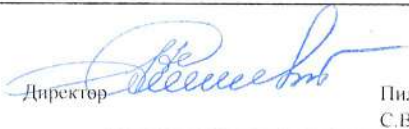


(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	326	омлет натуральный	31-41
10	74	масло сливочное	5-23
30	70	Повидло	3-68
200	81	чай с молоком	5-85
40	104	батон нарезной	3-3
30	52	хлеб ржаной	1-5
32	135	Печенье "Полезный завтрак" 32 г	15-5
	842	Итого за ЗАВТРАК	66-47
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	13-99
100	282	Печень тертая	30
50	57	соус сметанный с томатом и луком	2-84
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	14-88
200	97	напиток из шиповника	4-4
60	141	хлеб пшеничный	1-62
30	52	хлеб ржаной	1-5
	1019	Итого за ОБЕД 2	69-23
		Итого за	135-7
 Директор Пилипушка С.В.		заведующая столовой  Табатчикова М.Е.	

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	120	суп "Снежок"	18-16
150	153	рыба, тушеная в томате с овощами	30-31
200	200	картофель отварной в молоке	12-07
200	61	чай с лимоном	3-38
60	141	хлеб пшеничный	1-62
30	52	хлеб ржаной	1-5
727		Итого за ОБЕД 1	67-04
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	13-99
100	282	Печень тертая	30
50	57	соус сметанный с томатом и луком	2-84
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	14-88
200	97	напиток из шиповника	4-4
60	141	хлеб пшеничный	1-62
30	52	хлеб ржаной	1-5
1019		Итого за ОБЕД 2	69-23
Итого за			136-27

Директор

Пиннипушка
С.В.заведующая
столовойТабатникова
М.Е.