

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	89	<i>уха рыбацкая</i>	16-93
100	189	<i>запеканка из печени с рисом</i>	32-29
50	19	<i>соус белый основной</i>	4-31
200	275	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	17-74
200	87	<i>кисель из облепихи</i>	4-6
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-15
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2
Итого за ОБЕД 1			80-02
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	<i>рассольник домашний</i>	19-25
50/50	154	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	46-62
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая с луком</i>	16-63
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-69
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-15
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2
Итого за ОБЕД 2			88-34
Итого за			168-36

Директор

Пилипушка
С.В.Заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий порт	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	13-78
50	78	яйца вареные	7-07
200	81	чай с молоком	5-66
60	104	батон нарезной	4-95
40	70	хлеб ржаной	4
100	70	яблоко	11-28
Итого за ЗАВТРАК			46-74
<u>ОБЕД 1</u>			
200	89	уха рыбацкая	12-85
90	189	запеканка из печени с рисом	29-07
25	19	соус белый основной	2-19
180	275	макаронные изделия отварные с сыром	15-96
200	87	кисель из облепихи	4-6
40	94	хлеб пшеничный	2-15
20	35	хлеб ржаной	2
Итого за ОБЕД 1			68-82
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	рассольник домашний	15-38
45/45	154	Говядина в кисло-сладком соусе	41-49
180	230	каша гречневая рассыпчатая с луком	14-97
200	60	чай с сахаром	1-69
40	94	хлеб пшеничный	2-15
Итого за ОБЕД 2			75-68
Итого за			191-24

Директор

Налинчук
С.В.Заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.