

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	71	<i>уха рыбацкая</i>	17-38
100	142	<i>запеканка из печени с рисом</i>	33
50	8	<i>соус белый основной</i>	2-62
200	175	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	17-88
200	87	<i>компот из свежих ягод</i>	6-34
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-15
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2
Итого за ОБЕД 1			81-37
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	<i>рассольник домашний</i>	17-58
50/50	154	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	44-09
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая с луком</i>	14-31
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-74
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-15
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2
Итого за ОБЕД 2			81-87
Итого за			163-24

Директор  Пилипушка
С.В.

Заведующая
столовой  Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	13-81
50	78	яйца вареные	8-94
200	81	чай с молоком	6-07
27	107	Конфеты Настоящая нуга 27 г	10
60	94	батон нарезной	4-95
40	40	хлеб ржаной	4
643		Итого за ЗАВТРАК	47-77
<u>ОБЕД 1</u>			
200	87	уха рыбацкая	13-91
90	142	запеканка из печени с рисом	29-71
25	8	соус белый основной	1-31
180	175	макаронные изделия отварные с сыром	16-1
200	87	компот из свежих ягод	6-34
40	94	хлеб пшеничный	2-15
20	35	хлеб ржаной	2
628		Итого за ОБЕД 1	71-52
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	рассольник домашний	11-83
45/45	154	Говядина в кисло-сладком соусе	34-72
180	230	каша гречневая рассыпчатая с луком	10-79
200	60	чай с сахаром	1-74
40	94	хлеб пшеничный	2-15
20	35	хлеб ржаной	2
670		Итого за ОБЕД 2	63-23
		Итого за	182-52

Директор

Пилипушка
С.В.Заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.