

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
170/30	191	омлет с зеленым горошком	32-95
10	74	масло сливочное	6-75
200	81	чай с молоком	5-89
40	104	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
150	70	яблоко	20-25
Итого за ЗАВТРАК			71-62
<u>ОБЕД 1</u>			
200	90	суп крестьянский с крупой	11-02
120	161	Рыба, запеченная под молочным соусом	37-55
180	160	картофель отварной в молоке	13-19
200	60	чай с сахаром	1-82
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			68-04
<u>ОБЕД 2</u>			
200	90	суп крестьянский с крупой	11-02
120	142	птица отварная (бедро)	56-1
180	172	макаронные изделия отварные	9-75
200	60	чай с сахаром	1-82
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			83-15
Итого за			222-81

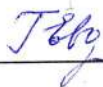
Директор

Пилипушка
С.В.заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	90	суп крестьянский с крупой	13-77
150	161	Рыба, запеченная под молочным соусом	48-43
200	160	картофель отварной в молоке	14-66
200	60	чай с сахаром	1-82
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			83-14
600			
<u>ОБЕД 2</u>			
250	90	суп крестьянский с крупой	13-77
130	142	птица отварная (бедро)	59-4
200	172	макаронные изделия отварные	10-82
200	60	чай с сахаром	1-82
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			90-27
593			
Итого за			173-41

Директор

Пилипушка
С.В.заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.