

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	71	<i>уха рыбацкая</i>	17-11
100	142	<i>запеканка из печени с рисом</i>	30-86
50	10	<i>соус белый основной</i>	2-13
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-8
200	87	<i>компот из облепихи</i>	5-7
80	94	<i>хлеб пшеничный</i>	4-55
40	35	<i>хлеб ржаной</i>	4-35
614		Итого за ОБЕД 1	75-5
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	<i>рассольник домашний</i>	15-59
50/50	154	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	45-83
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая</i>	12-33
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-82
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
670		Итого за ОБЕД 2	80-03
Итого за			155-53

Директор

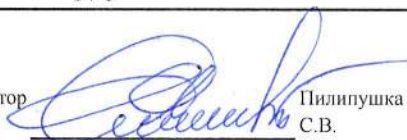

 Пилипушка
С.В.
Заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша "Дружба"	17-69
50	78	яйца вареные	9-44
200	81	чай с молоком	5-79
40	104	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржасной	2-18
20	110	Конфеты-35 (20г)	10
	651	Итого за ЗАВТРАК	48-7
<u>ОБЕД 1</u>			
200	71	уха рыбацкая	8-88
90	142	запеканка из печени с рисом	26-65
25	10	соус белый основной	0-82
180	175	макаронные изделия отварные	9-72
200	87	компот из облепихи	5-7
40	94	хлеб пшеничный	2-28
40	35	хлеб ржасной	4-35
	614	Итого за ОБЕД 1	58-4
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	рассольник домашний	8-33
45/45	154	Говядина в кисло-сладком соусе	39-34
180	230	каша гречневая рассыпчатая	10-24
200	60	чай с сахаром	1-82
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржасной	2-18
	670	Итого за ОБЕД 2	64-19
		Итого за	171-29

Директор


 Пилипушка
С.В.
Заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.