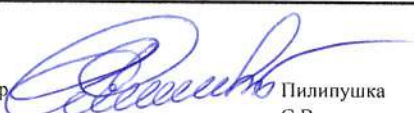


(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	108	суп картофельный с бобовыми	11-34
50/50	254	печень говяжья по-строгановски	28-48
200	198	картофельное пюре	9-24
200	54	кисель из концентрата плодово-ягодного	5-36
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
807		Итого за ОБЕД 1	57-02
<u>ОБЕД 2</u>			
125	116	свекольник	5-98
100	163	котлета рыбная любительская	24-64
200	280	рис припущенный с овощами	8-25
200	73	компот из изюма	4-18
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
825		Итого за ОБЕД 2	45-65
Итого за			102-67
Директор		Пилипушка С.В.	заведующая столовой
			
			Табатчикова М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	337	пудинг из творога паровой	30-22
30	98	молоко сгущенное	5-34
200	61	чай с лимоном	2-17
40	104	батон нарезной	2-97
30	52	хлеб ржаной	1-31
150	192	банан	13-36
100	216	Булочка с курагой 100 г	16
1060		Итого за ЗАВТРАК	71-37
<u>ОБЕД 2</u>			
50	12	помидор свежий порционно	9-44
250	116	свекольник	11-96
100	163	котлета рыбная любительская	24-64
200	280	рис припущенный с овощами	8-25
200	73	компот из изюма	4-18
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
837		Итого за ОБЕД 2	61-07
Итого за			132-44

Директор


Филинушка
С.В.заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.