

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	244	омлет натуральный	18-27
15	51	сыр сычужный твердый порциями	6-73
10	74	масло сливочное	3-83
200	81	чай с молоком	3-66
40	104	батон нарезной	2-97
30	52	хлеб ржаной	1-31
150	38	мандарин	20-25
644		Итого за ЗАВТРАК	57-02
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	12-42
50/50	254	печень, тушеная в соусе	21-24
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	13-62
200	80	сок ягодно-фруктовый	12-4
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
917		Итого за ОБЕД 2	62-28
		Итого за	131-8

Директор



Пилипушка
С.В.

заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	121	рассольник домашний	12-68
150	153	рыба, запеченная в сметанном соусе	34-54
200	200	картофель отварной в молоке	8-3
200	97	напиток из шиповника	3-8
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
			Итого за ОБЕД 1
			764 61-92
<u>ОБЕД 2</u>			
125	115	суп из овощей с фасолью	6-21
50/50	254	печень, тушеная в соусе	21-24
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	13-62
200	80	сок ягодно-фруктовый	12-4
60	141	хлеб пшеничный	1-29
30	52	хлеб ржаной	1-31
			Итого за ОБЕД 2
			917 56-07
			Итого за 117-99

Директор  Пилипушка С.В.

заведующая столовой  Табатникова М.Е.