

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	244	омлет натуральный	21-77
30	70	повидло порционное	2-4
10	74	масло сливочное	3-74
200	81	чай с молоком	4-88
40	104	батон нарезной	3-15
30	52	хлеб ржаной	1-43
100	38	мандарин	13-5
Итого за ЗАВТРАК			50-87
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	12-59
100	254	печень, тушеная в соусе	19-27
50	57	соус сметанный с томатом и луком	3-94
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	13-19
200	80	сок ягодно-фруктовый	12-14
60	141	хлеб пшеничный	1-41
30	52	хлеб ржаной	1-43
Итого за ОБЕД 2			63-97
Итого за			114-84

Директор  Пилипушка
С.В.

заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорий ность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	121	рассольник домашний	13-06
150	153	рыба, тушеная в томате с овощами	28-69
200	200	картофель отварной в молоке	9-84
200	97	напиток из шиповника	3-8
60	141	хлеб пшеничный	1-41
30	52	хлеб ржаной	1-43
Итого за ОБЕД 1			58-23
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	12-59
100	254	печень, тушеная в соусе	19-27
50	57	соус сметанный с томатом и луком	3-94
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	13-19
200	80	сок ягодно-фруктовый	12-14
60	141	хлеб пшеничный	1-41
30	52	хлеб ржаной	1-43
Итого за ОБЕД 2			63-97
Итого за			122-2

Директор

Пилипушка
С.В.заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.