

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	244	омлет натуральный	22-54
10	74	масло сливочное	4-97
30	70	повидло порционное	3-32
200	81	чай с молоком	4-76
40	104	батон нарезной	3-15
30	52	хлеб ржаной	1-43
180	38	мандарин	25-55
663		Итого за ЗАВТРАК	65-72
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	суп из овощей с фасолью	16-66
50/50	254	печень, тушеная в соусе	22-11
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	11-16
200	81	компот из кураги	4-98
60	141	хлеб пшеничный	1-41
30	52	хлеб ржаной	1-43
918		Итого за ОБЕД 2	57-75
		Итого за	123-47

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>			
25	13	<i>перец сладкий порционный</i>	4-5
25	12	<i>помидор свежий порционно</i>	4-72
150	153	<i>рыба, тушенная в томате с овощами</i>	26-67
200	200	<i>картофель отварной в молоке</i>	14-91
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-31
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	1-41
30	52	<i>хлеб ржаной</i>	1-43
631		Итого за ОБЕД 1	54-95
<u>ОБЕД 2</u>			
250	115	<i>суп из овощей с фасолью</i>	16-66
50/50	254	<i>печень, тушенная в соусе</i>	22-11
200	275	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	11-16
200	81	<i>компот из кураги</i>	4-98
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	1-41
866		Итого за ОБЕД 2	56-32
Итого за			111-27
Директор 	Пилипушка С.В.	заведующая столовой 	Табатчикова М.Е.