

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	71	<i>уха рыбацкая</i>	17-33
100	142	<i>запеканка из печени с рисом</i>	32-25
50	9	<i>соус белый основной</i>	2-25
200	175	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	18-48
200	87	<i>напиток клюквенный</i>	6-57
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	4-35
			Итого за ОБЕД 1
			83-51
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	<i>рассольник домашний</i>	17-76
50/50	154	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	50-01
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая</i>	11-28
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-73
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
			Итого за ОБЕД 2
			85-24
			Итого за
			168-75

Директор  Пилипушка
 С.В.

Заведующая
 столовой  Табатчикова
 М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий ность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	13-85
50	78	яйца вареные	9-42
200	81	чай с молоком	5-69
40	104	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
150	70	яблоко	20-25
611		Итого за ЗАВТРАК	54-99
<u>ОБЕД 1</u>			
200	71	уха рыбацкая	13-86
90	142	запеканка из печени с рисом	29-02
25	9	соус белый основной	1-13
180	175	макаронные изделия отварные с сыром	16-64
200	87	напиток клюквенный	6-57
40	94	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	4-35
648		Итого за ОБЕД 1	73-85
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	рассольник домашний	13-81
45/45	154	Говядина в кисло-сладком соусе	41-78
180	230	каша гречневая рассыпчатая	10-15
200	60	чай с сахаром	1-73
40	94	хлеб пшеничный	2-28
635		Итого за ОБЕД 2	69-75
Итого за			198-59

Директор


 Пилипушка
С.В.
Заведующая
столовой

 Табатчикова
М.Е.