

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	71	<i>уха рыбацкая</i>	15-43
100	142	<i>запеканка из печени с рисом</i>	32-03
50	10	<i>соус белый основной</i>	2-13
200	185	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	21-52
200	87	<i>компот из облепихи</i>	5-9
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 1	81-47
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	<i>рассольник домашний</i>	19
50/50	154	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	48-77
200	207	<i>каша гречневая рассыпчатая</i>	12-16
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-9
40	94	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
		Итого за ОБЕД 2	84-11
		Итого за	165-58

Директор



Пидипушка
С.В.

Заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	14-75
50	78	яйца вареные	14-42
200	81	чай с молоком	5-85
40	104	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
150	70	яблоко	20-25
		Итого за ЗАВТРАК	61-05
<u>ОБЕД 1</u>			
200	71	уха рыбацкая	12-35
90	142	запеканка из печени с рисом	28-47
25	10	соус белый основной	1-06
180	185	макаронные изделия отварные с сыром	19-27
200	87	компот из облепихи	5-9
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
		Итого за ОБЕД 1	71-51
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	рассольник домашний	15-21
45/45	154	Говядина в кисло-сладком соусе	42-73
180	207	каша гречневая рассыпчатая	10-8
200	60	чай с сахаром	1-9
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
		Итого за ОБЕД 2	75-1
		Итого за	207-66

Директор



Пилипушка
С.В.

Заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.