

(Комплекс)

| Выход (г) | калорийность | Наименование блюда | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|--------------|--|-------------------------|
| <u>ПОЛДНИК</u> | | | |
| 200 | 92 | сок фруктовый (0.2л) | 29 |
| 100 | 240 | Булочка с черникой 100 г | 35 |
| Итого за ПОЛДНИК | | | 64 |
| <hr/> | | | |
| <u>ЗАВТРАК</u> | | | |
| 200 | 131 | суп молочный с гречневой крупой | 21-23 |
| 10 | 74 | масло сливочное | 9-06 |
| 200 | 144 | какао с молоком | 16-2 |
| 40 | 105 | батон нарезной | 4-5 |
| 40 | 70 | хлеб ржаной | 2-73 |
| 100 | 38 | плоды свежие | 22-59 |
| Итого за ЗАВТРАК | | | 76-31 |
| <hr/> | | | |
| <u>ОБЕД 1</u> | | | |
| 250 | 149 | суп картофельный с макаронными изделиями | 25-1 |
| 50/50 | 160 | курица в соусе с томатом | 53-48 |
| 200 | 264 | рис припущенный с овощами | 26-28 |
| 200 | 96 | компот из вишни | 14-1 |
| 60 | 141 | хлеб пшеничный | 2-85 |
| 40 | 70 | хлеб ржаной | 2-73 |
| Итого за ОБЕД 1 | | | 124-54 |
| <hr/> | | | |
| <u>ОБЕД 2</u> | | | |
| 250 | 112 | суп с рыбными консервами | 26-84 |
| 100 | 175 | котлета из говядины | 63-71 |
| 200 | 280 | рагу из овощей | 20-81 |
| 200 | 82 | кисель из концентрата плодово-ягодного | 7-35 |
| 60 | 141 | хлеб пшеничный | 2-85 |
| 40 | 70 | хлеб ржаной | 2-73 |
| Итого за ОБЕД 2 | | | 124-29 |
| Итого за | | | 389-14 |

Директор

Пилипушка
С.В.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.