

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	172	<i>пудинг из творога паровой</i>	46-25
30	68	<i>молоко сгущенное</i>	9-18
200	61	<i>чай с лимоном</i>	3-46
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
100	142	<i>Пирожок с клубникой 100 г</i>	28
	583	Итого за ЗАВТРАК	92-67
<u>ОБЕД 1</u>			
200	69	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	12-11
45/45	163	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	31-13
180	184	<i>картофель отварной</i>	14-43
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	4-85
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	709	Итого за ОБЕД 1	66-98
<u>ОБЕД 2</u>			
200	78	<i>свекольник</i>	14-77
220	367	<i>Плов из отварной птицы</i>	39-92
200	71	<i>компот из изюма</i>	4-54
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	727	Итого за ОБЕД 2	63-69
		Итого за	223-34

Директор



Пилианушка
С.В.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	116	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	15-14
50/50	204	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	34-59
200	204	<i>картофель отварной</i>	16-04
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	4-85
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 1	75-08
<u>ОБЕД 2</u>			
250	107	<i>свекольник</i>	18-49
250	427	<i>Плов из отварной птицы</i>	45-4
200	71	<i>компот из изюма</i>	4-54
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 2	72-89
		Итого за	147-97

Директор

 Пилилушка
С.В.

заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.