

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	171	пудинг из творога паровой	56-17
20	68	молоко сгущенное	9-67
200	61	чай с лимоном	3-53
40	105	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
50	225	выпечка	15-5
	665	Итого за ЗАВТРАК	90-65
<u>ОБЕД 1</u>			
200	89	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	15-76
45/45	153	печень говяжья по-строгановски	32-69
180	200	картофель отварной	13-62
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	9-12
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
	735	Итого за ОБЕД 1	75-65
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	свекольник	16-04
250	327	Плов из отварной птицы	49-66
200	71	компот из изюма	4-49
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
	706	Итого за ОБЕД 2	74-65
Итого за			240-95

директор

Гарсева О.Н.

заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	89	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	19-71
50/50	153	печень говяжья по-строгановски	36-31
200	200	картофель отварной	15-14
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	9-12
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
	735	Итого за ОБЕД 1	84-74
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	свекольник	20-25
250	327	Плов из отварной птицы	49-66
200	71	компот из изюма	4-49
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
	706	Итого за ОБЕД 2	78-86
		Итого за	163-6

директор

Гареева О.И.

заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.