

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
170/30	191	<i>омлет с зеленым горошком</i>	41-02
10	74	<i>масло сливочное</i>	6-03
200	81	<i>чай с молоком</i>	6-13
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	486	Итого за ЗАВТРАК	58-96
<u>ОБЕД 1</u>			
200	90	<i>суп крестьянский с крупой</i>	13-24
90	161	<i>рыба запеченная</i>	27-72
180	180	<i>картофель отварной в молоке</i>	13-94
200	92	<i>сок</i>	10-29
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	734	Итого за ОБЕД 1	69-65
<u>ОБЕД 2</u>			
200	76	<i>борщ с капустой и картофелем</i>	15-05
120	142	<i>птица отварная (бедро)</i>	42-16
180	185	<i>макароны отварные с овощами</i>	11-9
200	185	<i>напиток из шиповника</i>	5-7
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	799	Итого за ОБЕД 2	79-27
		Итого за	207-88

Директор

Гарцева О.И.

студентка
столовойГабачикова
М.Е.

(Льготники 5-1 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	92	суп крестьянский с крупой	15-56
100	161	рыба запеченная	30-8
200	200	картофель отварной в молоке	15-49
200	92	сок	10-29
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
		Итого за ОБЕД 1	76-6
<u>ОБЕД 2</u>			
250	76	борщ с капустой и картофелем	18-79
130	142	птица отварная (бедро)	45-99
200	185	макаронные изделия с овощами	13-23
200	97	напиток из шиповника	5-7
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
		Итого за ОБЕД 2	88-17
		Итого за	164-77

Директор

Гареева О.Н.

заведующая
столовойТабатникова
М.Е.