

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	71	<i>уха рыбацкая</i>	15-88
100	142	<i>запеканка из печени с рисом</i>	32-27
50	10	<i>соус белый основной</i>	1-92
200	185	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	20-76
200	87	<i>компот из облепихи</i>	5-24
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	706	Итого за ОБЕД 1	80-53
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	<i>рассольник домашний</i>	19-62
50/50	154	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	47-56
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая</i>	11-84
200	60	<i>сок</i>	1-88
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	752	Итого за ОБЕД 2	85-36
		Итого за	165-89

Директор

Гаресва О.И.

Заведующий
столовойТабачникова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий пость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	14-72
50	78	яйца вареные	12-57
200	81	чай с молоком	6-13
40	105	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
200	192	банан	26
Итого за ЗАВТРАК			65-2
<u>ОБЕД 1</u>			
200	71	уха рыбацкая	12-71
90	142	запеканка из печени с рисом	29-04
50	10	соус белый основной	1-92
200	185	макаронные изделия отварные с сыром	20-76
200	87	компот из облепихи	5-24
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			74-13
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	рассольник домашний	15-7
45/45	154	Говядина в кисло-сладком соусе	41-72
180	230	каша гречневая рассыпчатая	10-67
200	69	сок	1-88
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			74-43
Итого за			213-76

Директор

Гареева О.Н.

Заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.