

**(Комплекс)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ПОЛДНИК</u></b>			
200	80	<i>йогурт питьевой</i>	26-4
150	355	<i>плоды свежие</i>	42-5
	435	<b>Итого за ПОЛДНИК</b>	<b>68-9</b>
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	226	<i>омлет натуральный</i>	43-95
30	55	<i>Повидло</i>	4-04
10	74	<i>масло сливочное</i>	9-61
200	81	<i>чай с молоком</i>	6-75
40	105	<i>батон нарезной</i>	4-5
60	239	<i>Печенье Всегда можно с корицей 60 г</i>	27-75
	780	<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>96-6</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	120	<i>суп "Снежок"</i>	27-17
130	253	<i>рыба, тушенная в томате с овощами</i>	45-36
200	200	<i>картофель отварной в молоке</i>	21-2
200	97	<i>напиток из шиповника</i>	5-28
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-85
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-73
	881	<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>104-59</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	112	<i>суп из овощей с фасолью</i>	25-82
100	252	<i>Печень тертая</i>	43-38
50	27	<i>соус сметанный с томатом и луком</i>	7
200	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	17-49
200	96	<i>сок</i>	14-14
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-85
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-73
	973	<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>113-41</b>
		<b>Итого за</b>	<b>383-5</b>

директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

Табатникова  
М.Е.