

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	120	<i>суп "Снежок"</i>	18-6
130	253	<i>рыба, тушеная в томате с овощами</i>	30-23
200	200	<i>картофель отварной в молоке</i>	14-48
200	97	<i>напиток из шиповника</i>	4-88
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 1			72-65
881			
<u>ОБЕД 2</u>			
250	112	<i>суп из овощей с фасолью</i>	17-6
100	252	<i>Печень тертая</i>	32-51
50	27	<i>соус сметанный с томатом и луком</i>	5-6
200	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	11-67
200	96	<i>сок</i>	11-31
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 2			83-15
973			
Итого за			155-8

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	226	<i>омлет натуральный</i>	38-19
30	55	<i>Повидло</i>	3-85
10	74	<i>масло сливочное</i>	7-69
200	81	<i>чай с молоком</i>	5-4
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
60	239	<i>Печенье Всегда можно с корицей 60 г</i>	26-43
		Итого за ЗАВТРАК	87-34
<u>ОБЕД 1</u>			
200	120	<i>суп "Снежок"</i>	15-82
130	253	<i>рыба, тушенная в томате с овощами</i>	30-23
180	200	<i>картофель отварной в молоке</i>	13-03
200	97	<i>напиток из шиповника</i>	4-88
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 1	68-42
<u>ОБЕД 2</u>			
200	112	<i>суп из овощей с фасолью</i>	14-08
100	252	<i>Печень тертая</i>	32-51
25	27	<i>соус сметанный с томатом и луком</i>	2-8
180	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-48
200	96	<i>сок</i>	11-31
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 2	75-64
		Итого за	231-4

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.