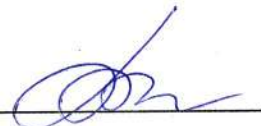


(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	120	суп "Снежок"	19-59
150	215	рыба, тушеная в томате с овощами	34-27
200	204	картофель отварной в молоке	14-54
200	97	напиток из шиповника	5-05
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			77-91
<u>ОБЕД 2</u>			
250	116	суп из овощей с фасолью	18-71
100	252	Печень тертая	36-41
50	35	соус сметанный с томатом и луком	5-27
200	275	макаронные изделия отварные	11-69
200	80	сок ягодно-фруктовый	14-28
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			90-82
Итого за			168-73

директор



Трубина Т.Д.

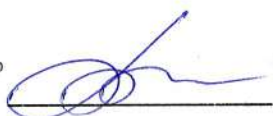
заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	226	<i>омлет натуральный</i>	44-17
30	55	<i>Повидло</i>	4-39
10	74	<i>масло сливочное</i>	7-74
200	81	<i>чай с молоком</i>	5-37
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
250	192	<i>банан</i>	38-75
		Итого за ЗАВТРАК	106-2
<u>ОБЕД 1</u>			
200	120	<i>суп "Снежок"</i>	15-67
120	215	<i>рыба, тушеная в томате с овощами</i>	27-41
180	204	<i>картофель отварной в молоке</i>	13-09
200	97	<i>напиток из шиповника</i>	5-05
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 1	65-68
<u>ОБЕД 2</u>			
200	116	<i>суп из овощей с фасолью</i>	14-97
90	252	<i>Печень тертая</i>	32-77
25	35	<i>соус сметанный с томатом и луком</i>	2-64
180	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-52
200	80	<i>сок ягодно-фруктовый</i>	14-28
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 2	79-64
		Итого за	251-52

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.