

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	17-15
50/50	264	печень говяжья по-строгановски	31-24
200	204	картофель отварной	16-66
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	4-79
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
	869	Итого за ОБЕД 1	74-3
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	свекольник	18-98
250	440	Плов из отварной птицы	50-89
200	71	компот из изюма	4-75
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
	819	Итого за ОБЕД 2	79-08
		Итого за	153-38

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	172	<i>пудинг из творога паровой</i>	45-52
30	68	<i>молоко сгущенное</i>	7-18
200	61	<i>чай с лимоном</i>	2-92
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
32	132	<i>Печенье "Полезный завтрак" 32 г</i>	16
		Итого за ЗАВТРАК	77-4
<u>ОБЕД 1</u>			
200	108	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	13-73
45/45	264	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	28-13
180	204	<i>картофель отварной</i>	14-98
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	4-79
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 1	66-09
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	<i>свекольник</i>	15-18
220	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	44-79
200	71	<i>компот из изюма</i>	4-75
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		Итого за ОБЕД 2	69-18
		Итого за	212-67

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.