

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	120	суп "Снежок"	18
120	253	рыба, тушеная в томате с овощами	27-42
200	200	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			69-47
<u>ОБЕД 2</u>			
250	116	суп из овощей с фасолью	17-94
100	252	Печень тертая	36-59
50	27	соус сметанный	5-66
200	275	макаронные изделия отварные	11-72
200	80	сок ягодно-фруктовый	14-28
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			90-65
Итого за			160-12

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	226	<i>омлет натуральный</i>	37-83
10	74	<i>масло сливочное</i>	7-74
30	55	<i>Повидло</i>	4-6
200	81	<i>чай с молоком</i>	5-45
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
300	70	<i>апельсин</i>	43-5
	681	Итого за ЗАВТРАК	104-9
<u>ОБЕД 1</u>			
200	120	<i>суп "Снежок"</i>	14-4
120	253	<i>рыба, тушенная в томате с овощами</i>	27-42
180	200	<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
	881	Итого за ОБЕД 1	64-42
<u>ОБЕД 2</u>			
200	116	<i>суп из овощей с фасолью</i>	14-34
90	252	<i>Печень тертая</i>	32-54
25	27	<i>соус сметанный</i>	2-83
180	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-53
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
	961	Итого за ОБЕД 2	78-98
		Итого за	248-3

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.