

(Льготники 5-11 классы)

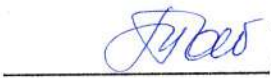
Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	89	<i>уха рыбацкая</i>	18-83
100	289	<i>запеканка из печени с рисом</i>	39-93
50	19	<i>соус белый основной</i>	2-59
200	285	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	22-41
200	96	<i>компот из клубники</i>	8-05
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 1			96-27
989			
<u>ОБЕД 2</u>			
250	121	<i>рассольник домашний</i>	19-18
50/50	354	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	43-23
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая с луком</i>	13-79
200	60	<i>сок</i>	1-95
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
Итого за ОБЕД 2			82-61
976			
Итого за			178-88

Директор



Трубина Т.Д.

Заведующая
столовой

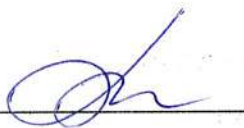


Табатникова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	13-57
50	78	яйца вареные	10-69
200	110	кофейный напиток с молоком	8-65
40	105	батон нарезной	3-6
20	70	хлеб ржаной	2-18
200	70	яблоко	22
Итого за ЗАВТРАК			60-69
	676		
<u>ОБЕД 1</u>			
200	89	уха рыбацкая	15-08
90	289	запеканка из печени с рисом	35-94
25	19	соус белый основной	1-3
180	285	макаронные изделия отварные с сыром	20-16
200	96	компот из клубники	8-05
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			84-99
	989		
<u>ОБЕД 2</u>			
200	121	рассольник домашний	15-35
45/45	354	Говядина в кисло-сладком соусе	40-41
180	230	каша гречневая рассыпчатая с луком	12-41
200	60	сок	1-95
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			74-58
	976		
Итого за			220-26

Директор



Трубина Т.Д.

Заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.