

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорий нось	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	17-01
50/50	223	печень говяжья по-строгановски	39-31
200	204	картофель отварной	18-03
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	6-29
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
Итого за ОБЕД 1			85-93
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	свекольник	19-93
250	427	Плов из отварной птицы	56
200	71	компот из изюма	5-87
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
Итого за ОБЕД 2			87-09
Итого за			173-02

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	172	пудинг из творога паровой	48
20	68	молоко сгущенное	4-45
200	61	чай с лимоном	2-83
40	105	батон нарезной	3-16
20	70	хлеб ржаной	2-67
60	243	Печенье Всегда можно с хлопьями пшеницы	26-43
Итого за ЗАВТРАК			87-54
719			
<u>ОБЕД 1</u>			
200	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	13-6
45/45	223	печень говяжья по-строгановски	35-37
180	204	картофель отварной	16-21
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	6-29
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
Итого за ОБЕД 1			76-76
828			
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	свекольник	15-88
220	427	Плов из отварной птицы	49-26
200	71	компот из изюма	5-87
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
Итого за ОБЕД 2			76-3
806			
Итого за			240-6

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.