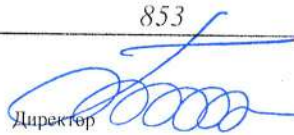


(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	131	суп молочный с гречневой крупой	20-09
10	74	масло сливочное	10-45
200	144	какао с молоком	15-95
40	105	батон нарезной	3-16
20	70	хлеб ржаной	2-67
300	70	апельсин	66
594		Итого за ЗАВТРАК	118-32
<u>ОБЕД 1</u>			
200	119	суп картофельный с макаронными изделиями	13-22
45/45	192	курица в соусе с томатом	32-07
200	264	рис припущенный с овощами	17-5
200	96	компот из клубники	7-17
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
882		Итого за ОБЕД 1	75-25
<u>ОБЕД 2</u>			
200	116	суп с рыбными консервами	16-11
90	286	биточки из говядины с маслом	38-09
200	180	рагу из овощей	15-9
200	60	чай с сахаром	1-78
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
853		Итого за ОБЕД 2	77-17
Итого за			270-74
 Директор		Грушова Г.Д.	
		заведующая столовой	 Табатникова М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	119	суп картофельный с макаронными изделиями	16-52
50/50	192	курица в соусе с томатом	35-64
200	264	рис припущенный с овощами	17-5
200	96	компот из клубники	7-17
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
882		Итого за ОБЕД 1	82-12
<u>ОБЕД 2</u>			
250	116	суп с рыбными консервами	20-14
100	286	биточки из говядины с маслом	42-33
200	180	рагу из овощей	15-9
200	60	чай с сахаром	1-78
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
853		Итого за ОБЕД 2	85-44
Итого за			167-56

Директор

Трубина Т.Д.

заведующая
столовойТабатчикова
М.Е.