

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	225	запеканка из творога	59-97
30	55	Повидло	4-65
200	61	чай с лимоном	3-22
40	105	батон нарезной	3-16
20	35	хлеб ржаной	2-67
32	132	Печенье "Полезный завтрак" 32 г	17-5
		Итого за ЗАВТРАК	91-17
<u>ОБЕД 1</u>			
200	99	борщ сибирский	17-09
90	186	фрикадельки из кур	29-43
25	32	соус томатный с овощами	1-06
220	275	макаронные изделия отварные с сыром	21-23
200	61	чай с лимоном	3-22
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	35	хлеб ржаной	2-67
		Итого за ОБЕД 1	77-32
<u>ОБЕД 2</u>			
200	108	суп картофельный с бобовыми	12-91
90	232	Суфле рыбное	45-45
180	198	картофельное пюре	22-1
200	110	компот из смеси сухофруктов	4-53
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	35	хлеб ржаной	2-67
		Итого за ОБЕД 2	90-28
		Итого за	258-77

Директор

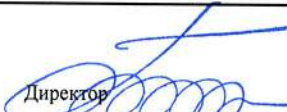
Трубина Т.Д.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	99	<i>борщ сибирский</i>	21-39
100	186	<i>фрикадельки из кур</i>	33-67
50	32	<i>соус томатный с овощами</i>	2-08
220	275	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	21-23
200	61	<i>чай с лимоном</i>	3-22
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
829		Итого за ОБЕД 1	86-88
<u>ОБЕД 2</u>			
250	108	<i>суп картофельный с бобовыми</i>	16-14
100	232	<i>Суфле рыбное</i>	50-52
200	198	<i>картофельное пюре</i>	24-61
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-53
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
824		Итого за ОБЕД 2	101-09
Итого за			187-97



 Директор Трубина Т.Д.

заведующая
 столовой  _____
 Табатчикова М.Е.