

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	15-53
50	78	яйца вареные	12-98
200	110	кофейный напиток на сгущенном молоке	13-4
50	105	батон нарезной	3-94
10	35	хлеб ржаной	1-33
14	51	Зефир Пломбир 14г	17
		Итого за ЗАВТРАК	64-18
<u>ОБЕД 1</u>			
200	89	уха рыбацкая	13-74
90	329	запеканка из печени с рисом	32-91
25	19	соус белый основной	1-4
220	275	макаронные изделия отварные с сыром	20-26
200	60	чай с сахаром	1-89
20	94	хлеб пшеничный	1-31
10	35	хлеб ржаной	1-33
		Итого за ОБЕД 1	72-84
<u>ОБЕД 2</u>			
200	121	рассольник домашний	14-22
50/50	354	Говядина в кисло-сладком соусе	42-55
180	230	каша гречневая рассыпчатая с луком	14-33
200	87	кисель из облепихи	7-7
20	94	хлеб пшеничный	1-31
10	35	хлеб ржаной	1-33
		Итого за ОБЕД 2	81-44
		Итого за	218-46

Директор



Грубина Т.Д.

Заведующая
столовой



Табатникова
М.Е.

(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	89	<i>уха рыбацкая</i>	17-17
100	329	<i>запеканка из печени с рисом</i>	36-57
50	19	<i>соус белый основной</i>	2-76
220	275	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	20-26
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-89
20	94	<i>хлеб пшеничный</i>	1-31
10	35	<i>хлеб ржаной</i>	1-33
901		Итого за ОБЕД 1	81-29
<u>ОБЕД 2</u>			
250	121	<i>рассольник домашний</i>	17-79
50/50	354	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	42-55
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая с луком</i>	15-92
200	87	<i>кисель из облепихи</i>	7-7
20	94	<i>хлеб пшеничный</i>	1-31
10	35	<i>хлеб ржаной</i>	1-33
921		Итого за ОБЕД 2	86-6
Итого за			167-89

Директор

Грубина Т.Д.

Заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.