

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	172	<i>пудинг из творога паровой</i>	48-91
20	68	<i>молоко сгущенное</i>	7-11
200	61	<i>чай с лимоном</i>	3-35
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-16
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
27	93	<i>Хлебцы рисовые соленые с кунжутом 27 г</i>	25-22
Итого за ЗАВТРАК			90-42
569			
<u>ОБЕД 1</u>			
200	108	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	13-22
45/45	223	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	33-99
180	204	<i>картофель отварной</i>	19-46
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	6-4
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
Итого за ОБЕД 1			78-36
828			
<u>ОБЕД 2</u>			
200	110	<i>свекольник</i>	15-12
220	427	<i>Плов из отварной птицы</i>	42-65
200	81	<i>компот из изюма</i>	4-78
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
Итого за ОБЕД 2			67-84
829			
Итого за			236-62

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	108	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	16-53
50/50	223	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	38-93
200	204	<i>картофель отварной</i>	21-62
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	6-4
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
828		Итого за ОБЕД 1	88-77
<u>ОБЕД 2</u>			
250	110	<i>свекольник</i>	18-89
250	427	<i>Плов из отварной птицы</i>	48-28
200	81	<i>компот из изюма</i>	4-78
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
829		Итого за ОБЕД 2	77-24
Итого за			166-01

директор

 Грубина Т.Д.

заведующая
столовой

 Табатчикова
М.Е.