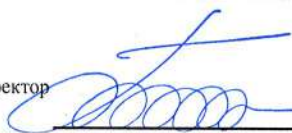


(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
200	226	омлет натуральный	41-51
10	74	масло сливочное	11-3
30	55	Повидло	4-93
200	81	чай с молоком	7-72
40	105	батон нарезной	3-16
20	70	хлеб ржаной	2-67
	611	Итого за ЗАВТРАК	71-29
<u>ОБЕД 1</u>			
200	120	суп "Снежок"	17-68
120	215	рыба, тушеная в томате с овощами	38-13
180	200	картофель отварной в молоке	15-24
200	60	чай с сахаром	2-18
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
	806	Итого за ОБЕД 1	78-52
<u>ОБЕД 2</u>			
200	116	суп из овощей с фасолью	11-67
90	232	Печень тертая	36-44
25	28	соус сметанный с томатом и луком	5-14
200	275	макаронные изделия отварные	10-21
200	71	компот из кураги	6-26
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
	933	Итого за ОБЕД 2	75-01
Итого за			224-82

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	120	<i>суп "Снежок"</i>	22-1
120	215	<i>рыба, тушеная в томате с овощами</i>	38-13
200	200	<i>картофель отварной в молоке</i>	16-94
200	60	<i>чай с сахаром</i>	2-18
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
806		Итого за ОБЕД 1	84-64
<u>ОБЕД 2</u>			
250	116	<i>суп из овощей с фасолью</i>	14-6
100	232	<i>Печень тертая</i>	40-89
25	28	<i>соус сметанный с томатом и луком</i>	5-14
200	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-21
200	71	<i>компот из кураги</i>	6-26
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
933		Итого за ОБЕД 2	82-39
Итого за			167-03

директор



Трубина Т.Д.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.