

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	272	запеканка из творога	72-38
30	55	Повидло	4-78
200	60	чай с сахаром	2-18
40	105	батон нарезной	3-16
20	70	хлеб ржаной	2-67
100	283	Булочка Домашняя 100 г	21
845		Итого за ЗАВТРАК	106-17
<u>ОБЕД 1</u>			
200	107	борщ сибирский	14-14
90	232	запеканка из печени с рисом	28-22
25	19	соус белый основной	2-8
180	285	макаронные изделия отварные с сыром	23-16
200	92	сок ягодно-фруктовый	15
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
946		Итого за ОБЕД 1	88-61
<u>ОБЕД 2</u>			
200	108	суп картофельный с бобовыми	9-27
45/45	224	Говядина в кисло-сладком соусе	47-64
180	230	каша гречневая рассыпчатая	12-79
200	110	компот из смеси сухофруктов	6-06
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
883		Итого за ОБЕД 2	81-05
Итого за			275-83

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	107	<i>борщ сибирский</i>	17-68
100	232	<i>запеканка из печени с рисом</i>	31-35
25	19	<i>соус белый основной</i>	2-8
200	285	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	25-75
200	92	<i>сок ягодно-фруктовый</i>	15
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
			946
			Итого за ОБЕД 1
			97-87
<u>ОБЕД 2</u>			
250	108	<i>суп картофельный с бобовыми</i>	11-58
50/50	224	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	52-92
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая</i>	14-22
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	6-06
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-67
			883
			Итого за ОБЕД 2
			90-07
			Итого за
			187-94

Директор

Трубина Т.Д.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.