

## (Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	89	<i>уха рыбацкая</i>	15-43
100	190	<i>запеканка из печени с рисом</i>	35-95
50	20	<i>соус белый основной</i>	2-57
200	275	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	20-34
200	87	<i>кисель из облепихи</i>	6-17
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
872		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>84-92</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	121	<i>рассольник домашний</i>	19-23
50/50	154	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	45-99
200	330	<i>каша гречневая рассыпчатая с луком</i>	11-87
200	60	<i>сок</i>	20-90
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
876		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>83-45</b>
<b>Итого за</b>			<b>168-37</b>

Директор

  
Пилипушка  
С.В.

Заведующая  
столовой



Табатчикова  
М.Е.

## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	243	каша молочная пшеничная жидкая	13-58
50	78	яйца вареные	15-55
200	81	чай с молоком	4-65
40	105	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
	542	<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>59-81</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	71	уха рыбацкая	12-35
90	152	запеканка из печени с рисом	33-08
25	10	соус белый основной	1-29
180	175	макаронные изделия отварные с сыром	17-94
200	87	кисель из облепихи	6-17
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
	706	<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>75-29</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	97	рассольник домашний	15-34
45/45	154	Говядина в кисло-сладком соусе	41-3
180	230	каша гречневая рассыпчатая с луком	10-68
200	60	сок	20-90
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
	752	<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>73-68</b>
		<b>Итого за</b>	<b>208-78</b>

Директор

 Пилипушка  
С.В.

Заведующая  
столовой

 Табатчикова  
М.Е.