

**(Льготники 1-4 классы)**

Выход (г)	калорий пость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	233	<i>каша пшениная молочная жидкая</i>	14-06
50	78	<i>яйца вареные</i>	12-65
200	110	<i>кофейный напиток с молоком</i>	10-18
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	35	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
27,5	123,0	<b>Вафли</b>	20
684		<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>62-67</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	92	<i>суп с рыбными консервами</i>	15-89
90	202	<i>Суфле из кур</i>	41-56
25	16	<i>соус томатный</i>	0-91
180	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	9-26
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-23
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
806		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>76-31</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	110	<i>солянка из птицы</i>	16-84
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	30-83
180	222	<i>Картофель тушеный</i>	15-62
200	60	<i>сок</i>	1-88
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
709		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>69-63</b>
<b>Итого за</b>			<b>208-61</b>

Директор

Гареева О.Н.

заведующая  
столовойТабатчикова  
М.Е.

**(Льготники 5-11 классы)**

Выход (г)	калорий пость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	92	<i>суп с рыбными консервами</i>	19-87
100	202	<i>Суфле из кур</i>	46-19
50	16	<i>соус томатный</i>	1-83
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-3
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-23
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>86-88</b>
806			
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	21-06
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	30-83
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	17-3
200	60	<i>сок</i>	1-88
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>75-53</b>
709			
<b>Итого за</b>			<b>162-41</b>

Директор

Гареева О.И.

заведующая  
столовой

Табатчикова  
М.Е.