

**(Льготники 5-11 классы)**

Выход (г)	калорий ность	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>	45-34
50	16	<i>соус томатный</i>	2-43
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-29
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-54
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>86-93</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	22-07
100	106	<i>котлеты рыбные любительские</i>	30-81
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	15-56
200	60	<i>сок</i>	1-89
60	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
40	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>74-79</b>
<b>Итого за</b>			<b>161-72</b>

Директор

Гареева О.И.

заведующая  
столовойТабатчикова  
М.Е.

**(Льготники 1-4 классы)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	233	каша пшеничная молочная жидкая	14-06
50	78	яйца вареные	12-57
200	110	кофейный напиток с молоком	12-53
40	105	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
230	192	банан	29-9
<b>Итого за ЗАВТРАК</b>			<b>74-84</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	92	суп с рыбными консервами	15-89
90	202	Суфле из кур	40-82
25	16	соус томатный	1-22
180	175	макаронные изделия отварные	9-27
200	110	компот из смеси сухофруктов	4-54
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>76-2</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	110	солянка из птицы	17-62
100	106	котлеты рыбные любительские	30-81
180	222	Картофель тушеный	14-02
200	60	сок	1-89
60	141	хлеб пшеничный	2-28
40	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>68-8</b>
<b>Итого за</b>			<b>219-84</b>

Директор

Гареева О.И.

заведующая  
столовойТабатчикова  
М.Е.