

## (Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорий кость	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b>ОБЕД 1</b>			
250	89	уха рыбацкая	14-29
100	189	запеканка из печени с рисом	29-25
50	19	соус белый основной	5-39
200	275	макаронные изделия отварные с сыром	19-95
200	87	кисель из облепихи	9-35
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
788		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>82-69</b>
<b>ОБЕД 2</b>			
250	97	рассольник домашний	20-92
50/50	254	Говядина в кисло-сладком соусе	44-45
200	239	каша гречневая рассыпчатая	11-84
200	6	сок	1-91
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
770		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>83-58</b>
		<b>Итого за</b>	<b>166-27</b>

Директор

  
  
 Гарсеева О.И.

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	12-92
50	78	яйца вареные	10-71
200	110	кофейный напиток с молоком	7-93
40	105	батон нарезной	3-6
20	35	хлеб ржаной	2-18
200	38	мандарин	36
<b>Итого за ЗАВТРАК</b>			<b>73-34</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	89	уха рыбацкая	11-47
90	182	запеканка из печени с рисом	26-54
25	19	соус белый основной	2-7
180	275	макаронные изделия отварные с сыром	17-96
200	87	кисель из облепихи	9-35
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>72-48</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	97	рассольник домашний	16-75
45/45	251	Говядина в кисло-сладком соусе	40-01
180	230	каша гречневая рассыпчатая	10-64
200	60	сок	1-91
40	94	хлеб пшеничный	2-28
20	35	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>73-77</b>
<b>Итого за</b>			<b>219-59</b>

Директор



Гарсева О.И.

Заведующая  
столовой



Табатникова  
М.Е.