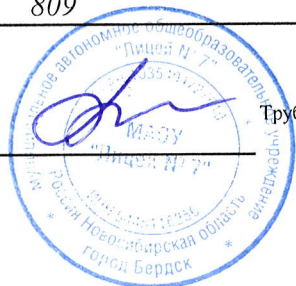


## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	283	<i>каша пшеничная молочная жидкая</i>	13-37
50	78	<i>яйца вареные</i>	10-7
200	81	<i>чай с молоком</i>	5-39
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
250	70	<i>яблоко</i>	27-5
687		<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>62-74</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	116	<i>суп с рыбными консервами</i>	14-92
100	232	<i>Суфле из кур</i>	45-46
25	32	<i>соус томатный</i>	1-2
180	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	10-5
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-39
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
976		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>80-93</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	110	<i>солянка из птицы</i>	14-98
100	206	<i>котлеты рыбные любительские</i>	29-77
180	222	<i>Картофель тушеный</i>	17-35
200	60	<i>сок</i>	1-89
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
809		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>68-45</b>
<b>Итого за</b>			<b>212-12</b>

Директор



Грубина Т.Д.

заведующая  
столовой

Табатникова  
М.Е.

**(Льготники 5-11 классы)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	116	<i>суп с рыбными консервами</i>	18-65
100	232	<i>Суфле из кур</i>	45-46
50	32	<i>соус томатный</i>	2-4
200	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	11-64
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-39
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>87</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	18-98
100	206	<i>котлеты рыбные любительские</i>	29-77
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	19-52
200	60	<i>сок</i>	1-89
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>74-62</b>
<b>Итого за</b>			<b>161-62</b>

Директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

Табатчикова  
М.Е.