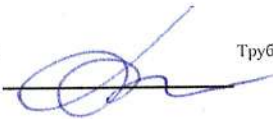


**(Льготники 5-11 классы)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	116	суп крестьянский с крупой	14-69
150	215	Рыба, запеченная под молочным соусом	56-05
200	200	картофель отварной в молоке	14-54
200	80	сок ягодно-фруктовый	14-28
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>104-02</b>
822			
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	97	борщ с капустой и картофелем	16-35
120	242	птица отварная (бедро)	48-75
200	285	макароны отварные с овощами	15-36
200	97	напиток из шиповника	5-05
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>89-97</b>
932			
<b>Итого за</b>			<b>193-99</b>

Директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой



Табатникова  
М.Е.

## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
170/30	226	<i>омлет с зеленым горошком</i>	35-34
10	74	<i>масло сливочное</i>	7-74
200	81	<i>чай с молоком</i>	5-37
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
250	70	<i>яблоко</i>	27-5
<b>Итого за ЗАВТРАК</b>			<b>81-73</b>
	626		
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	116	<i>суп крестьянский с крупой</i>	11-88
150	215	<i>Рыба, запеченная под молочным соусом</i>	56-05
180	200	<i>картофель отварной в молоке</i>	13-09
200	80	<i>сок ягодно-фруктовый</i>	14-28
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>99-76</b>
	822		
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	97	<i>борщ с капустой и картофелем</i>	13-28
120	242	<i>птица отварная (бедро)</i>	48-75
180	285	<i>макаронны отварные с овощами</i>	13-83
200	97	<i>напиток из шиповника</i>	5-05
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>85-37</b>
	932		
<b>Итого за</b>			<b>266-86</b>

Директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой



Табатчикова  
М.Е.