

**(Льготники 5-11 классы)**

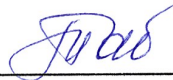
Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	81	<i>уха рыбацкая</i>	16-14
100	242	<i>запеканка из печени с рисом</i>	32-34
50	19	<i>соус белый основной</i>	2-97
200	285	<i>макаронные изделия отварные с сыром</i>	20-27
200	87	<i>компот из облепихи</i>	8-28
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
925		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>84-46</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	121	<i>рассольник домашний</i>	18-35
50/50	354	<i>Говядина в кисло-сладком соусе</i>	43-24
200	230	<i>каша гречневая рассыпчатая с луком</i>	13-84
200	60	<i>сок</i>	1-87
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
976		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>81-76</b>
<b>Итого за</b>			<b>166-22</b>

Директор



Трубина Т.Д.

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	13-57
50	78	яйца вареные	10-71
200	110	кофейный напиток с молоком	8-65
40	105	батон нарезной	3-6
20	70	хлеб ржаной	2-18
60	239	Печенье Всегда можно с корицей 60 г	26-43
	845	Итого за ЗАВТРАК	65-14
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	81	уха рыбацкая	12-91
90	242	запеканка из печени с рисом	29-1
25	19	соус белый основной	1-5
180	285	макаронные изделия отварные с сыром	18-24
200	87	компот из облепихи	8-28
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
	925	Итого за ОБЕД 1	74-49
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	121	рассольник домашний	14-7
45/45	354	Говядина в кисло-сладком соусе	38-94
180	230	каша гречневая рассыпчатая с луком	12-45
200	60	сок	1-87
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
	976	Итого за ОБЕД 2	72-42
		Итого за	212-05

Директор



Трубина Т.Д.

Заведующая  
столовой

Табатникова  
М.Е.