

## (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>	19-67
100	232	<i>Суфле из кур</i>	42-72
50	32	<i>соус томатный</i>	2-35
200	275	<i>макаронные изделия отварные</i>	11-69
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	4-37
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>85-26</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	110	<i>солянка из птицы</i>	22-02
100	206	<i>котлеты рыбные любительские</i>	29-86
200	222	<i>Картофель тушеный</i>	18-25
200	60	<i>сок</i>	1-87
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>76-46</b>
<b>Итого за</b>			<b>161-72</b>

Директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

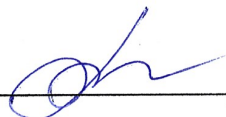


Табатчикова  
М.Е.

## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	233	каша пшеничная молочная жидкая	13-39
50	78	яйца вареные	10-73
200	81	чай с молоком	5-37
40	105	батон нарезной	3-6
20	70	хлеб ржаной	2-18
27	93	Хлебцы рисовые с кунжутом 27 г	25-22
<b>Итого за ЗАВТРАК</b>			<b>60-49</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	116	суп с рыбными консервами	15-73
90	232	Суфле из кур	38-45
25	32	соус томатный	1-17
180	275	макаронные изделия отварные	10-52
200	110	компот из смеси сухофруктов	4-37
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>74-7</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	110	солянка из птицы	17-63
100	206	котлеты рыбные любительские	29-86
180	222	Картофель тушеный	16-41
200	60	сок	1-87
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>70-23</b>
<b>Итого за</b>			<b>205-42</b>

Директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой



Табатчикова  
М.Е.