

## (Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	120	суп "Снежок"	20-73
140	253	рыба, тушеная в томате с овощами	32-44
200	200	картофель отварной в молоке	14-31
200	97	напиток из шиповника	5-05
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>76-99</b>
<hr/>			
<u>ОБЕД 2</u>			
250	116	суп из овощей с фасолью	17-92
100	252	Печень тертая	37-68
50	19	соус сметанный с томатом и луком	3-81
200	275	макаронные изделия отварные	10-19
200	92	сок ягодно-фруктовый	14-28
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>88-34</b>
<hr/>			
<b>Итого за</b>			<b>165-33</b>

директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

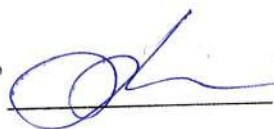


Табатчикова  
М.Е.

**(Льготники 1-4 классы)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	226	омлет натуральный	37-78
10	74	масло сливочное	7-74
30	55	Повидло	4-6
200	60	чай с молоком	1-95
40	105	батон нарезной	3-6
20	70	хлеб ржаной	2-18
60	243	Печенье Всегда можно с хлопьями пшеницы	26-43
Итого за ЗАВТРАК			84-28
833			
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	120	суп "Снежок"	16-58
120	253	рыба, тушеная в томате с овощами	27-81
180	200	картофель отварной в молоке	12-88
200	97	напиток из шиповника	5-05
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 1			66-78
881			
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	116	суп из овощей с фасолью	14-35
90	252	Печень тертая	33-53
25	19	соус сметанный с томатом и луком	1-91
180	275	макаронные изделия отварные	9-15
200	92	сок ягодно-фруктовый	14-28
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
Итого за ОБЕД 2			77-68
965			
Итого за			228-74

директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

Табатникова  
М.Е.