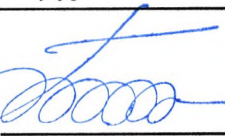


**(Льготники 1-4 классы)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	131	суп молочный с гречневой крупой	12-48
10	74	масло сливочное	5-87
200	144	какао с молоком	12-06
40	105	батон нарезной	3-47
20	70	хлеб ржаной	2-93
100	294	Булочка с корицей 100 г	32
818		<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>68-81</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	122	суп с рыбными консервами	15-13
250	440	Плов из отварной птицы	49-65
200	96	компот из черной смородины	15-84
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
869		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>86-17</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	122	суп с рыбными консервами	15-13
100	286	суфле из отварной говядины	57-74
25	26	соус сметанный	2-98
200	198	картофельное пюре	17-21
200	60	чай с сахаром	1-9
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
903		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>100-51</b>
<b>Итого за</b>			<b>255-49</b>

Директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

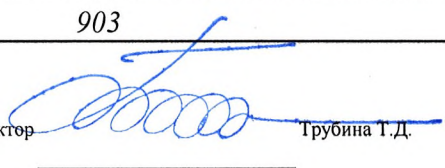


Табатчикова  
М.Е.

## (Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	Калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	122	суп с рыбными консервами	18-92
250	440	Плов из отварной птицы	49-65
200	96	компот из черной смородины	15-84
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
869		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>89-96</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	122	суп с рыбными консервами	18-92
100	286	суфле из отварной говядины	57-74
25	26	соус сметанный	2-98
200	198	картофельное пюре	17-21
200	60	чай с сахаром	1-9
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
903		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>104-3</b>
<b>Итого за</b>			<b>194-26</b>

Директор



Грубина Г.Д.

заведующая  
столовой



Табатчикова  
М.Е.