

## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
150	272	запеканка из творога	46-58
30	55	Повидло	4-38
200	61	чай с лимоном	3-33
40	105	батон нарезной	3-47
20	70	хлеб ржаной	2-93
100	269	Крендель сахарный 100 г	23
832		Итого за ЗАВТРАК	83-69
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	116	борщ сибирский	16-68
130	242	птица отварная	59-32
180	279	каша перловая рассыпчатая с луком	13-36
200	96	кисель из клюквы	12-86
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
944		Итого за ОБЕД 1	107-77
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	116	борщ сибирский	16-68
90	232	Суфле рыбное	41-45
200	198	картофельное пюре	20-14
200	110	компот из смеси сухофруктов	3-13
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-93
867		Итого за ОБЕД 2	86-95
		Итого за	278-41

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	116	<i>борщ сибирский</i>	20-84
130	242	<i>птица отварная</i>	59-32
200	279	<i>каша перловая рассыпчатая с луком</i>	14-84
200	96	<i>кисель из клюквы</i>	12-86
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
	944	<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>113-41</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	116	<i>борщ сибирский</i>	20-84
100	232	<i>Суфле рыбное</i>	46-06
200	198	<i>картофельное пюре</i>	20-14
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	3-13
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
	867	<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>95-72</b>
<b>Итого за</b>			<b>209-13</b>

Директор

Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

Табатчикова  
М.Е.