

**(Комплекс-весна)**

| Выход (г)             | калорийность | Наименование блюда                               | Стоимость питания (руб) |
|-----------------------|--------------|--------------------------------------------------|-------------------------|
| <b><u>ПОЛДНИК</u></b> |              |                                                  |                         |
| 100                   | 342          | <b>Пирожок с клубникой 100 г</b>                 | 32-5                    |
| 200                   | 80           | <b>сок фруктовый (0.2л)</b>                      | 21-41                   |
|                       | 422          | <b>Итого за ПОЛДНИК</b>                          | <b>53-91</b>            |
| <b><u>ЗАВТРАК</u></b> |              |                                                  |                         |
| 150                   | 362          | <b>пудинг из творога паровой</b>                 | 37-82                   |
| 20                    | 98           | <b>молоко сгущенное</b>                          | 6-58                    |
| 200                   | 61           | <b>чай с лимоном</b>                             | 3-89                    |
| 40                    | 104          | <b>батон нарезной</b>                            | 4-13                    |
| 40                    | 70           | <b>хлеб ржаной</b>                               | 2-5                     |
| 100                   | 269          | <b>Крендель сахарный 100 г</b>                   | 21-25                   |
|                       | 964          | <b>Итого за ЗАВТРАК</b>                          | <b>76-17</b>            |
| <b><u>ОБЕД 1</u></b>  |              |                                                  |                         |
| 250                   | 108          | <b>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</b> | 17-07                   |
| 50/50                 | 329          | <b>печень говяжья по-строгановски</b>            | 41-97                   |
| 200                   | 204          | <b>картофель отварной</b>                        | 19-01                   |
| 200                   | 122          | <b>кисель из концентрата плодово-ягодного</b>    | 7-5                     |
| 40                    | 141          | <b>хлеб пшеничный</b>                            | 2-69                    |
| 40                    | 70           | <b>хлеб ржаной</b>                               | 2-5                     |
|                       | 974          | <b>Итого за ОБЕД 1</b>                           | <b>90-74</b>            |
| <b><u>ОБЕД 2</u></b>  |              |                                                  |                         |
| 250                   | 97           | <b>свекольник</b>                                | 20-28                   |
| 250                   | 427          | <b>Плов из отварной птицы</b>                    | 59-37                   |
| 200                   | 81           | <b>компот из изюма</b>                           | 6-39                    |
| 40                    | 141          | <b>хлеб пшеничный</b>                            | 2-69                    |
| 40                    | 70           | <b>хлеб ржаной</b>                               | 2-5                     |
|                       | 816          | <b>Итого за ОБЕД 2</b>                           | <b>91-23</b>            |
| <b>Итого за</b>       |              |                                                  | <b>312-05</b>           |

И.О.  
ДиректораБоровских  
А.Н.заведующая  
столовойТабатникова  
М.Е.