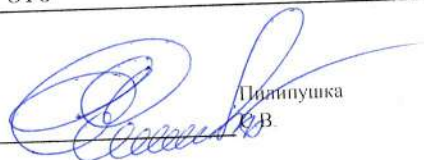


(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	12-19
50/50	329	печень говяжья по-строгановски	30-27
200	204	картофель отварной	13-01
200	122	кисель из концентрата плодово-ягодного	4-97
60	141	хлеб пшеничный	2-15
40	70	хлеб ржаной	2
Итого за ОБЕД 1			64-59
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	свекольник	14-77
250	427	Плов из отварной птицы	41-36
200	81	компот из изюма	4-22
60	141	хлеб пшеничный	2-15
40	70	хлеб ржаной	2
Итого за ОБЕД 2			64-5
Итого за			129-09

Директор



Попышева
Е.В.

заведующая
столовой



Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	362	пудинг из творога паровой	34-4
30	98	молоко сгущенное	7-89
200	61	чай с лимоном	2-55
40	104	батон нарезной	3-3
40	70	хлеб ржаной	2
100	342	Пирожок с клубникой 100 г	26
Итого за ЗАВТРАК			76-14
1037			
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	свекольник	14-77
250	427	Плов из отварной птицы	41-36
200	81	компот из изюма	4-22
60	141	хлеб пшеничный	2-15
40	70	хлеб ржаной	2
Итого за ОБЕД 2			64-5
816			
Итого за			140-64

Директор


 Пилипушка
С.В.
заведующая
столовой

Табатникова
М.Е.