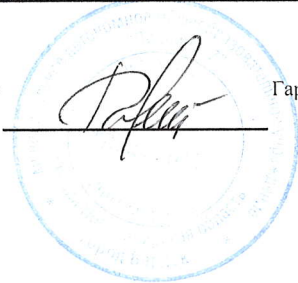


(Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	112	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	16-01
50/50	153	печень говяжья по-строгановски	31-23
200	204	картофель отварной	16-51
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	4-82
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
762		Итого за ОБЕД 1	73-03
<u>ОБЕД 2</u>			
250	96	свекольник	17-73
250	440	Плов из отварной птицы	52-52
200	110	компот из смеси сухофруктов	6-24
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
857		Итого за ОБЕД 2	80-95
Итого за			153-98

директор



Гареева О.И.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.

(Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	172	<i>пудинг из творога паровой</i>	45-41
20	68	<i>молоко сгущенное</i>	8-34
200	61	<i>чай с лимоном</i>	2-96
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
100	269	<i>Крендель сахарный 100 г</i>	19
	675	Итого за ЗАВТРАК	79-31
<u>ОБЕД 1</u>			
200	112	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	12-81
45/45	153	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	28-12
180	204	<i>картофель отварной</i>	14-85
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	4-82
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	762	Итого за ОБЕД 1	65-06
<u>ОБЕД 2</u>			
200	96	<i>свекольник</i>	14-19
220	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	46-22
200	110	<i>компот из смеси сухофруктов</i>	6-24
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	857	Итого за ОБЕД 2	71-11
Итого за			215-48

директор



Гареева О.И.

заведующая
столовой

Табатчикова
М.Е.