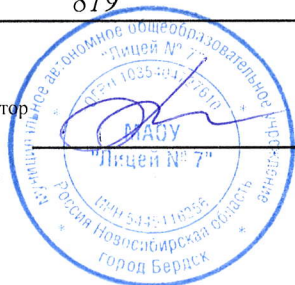


## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
150	172	<i>пудинг из творога паровой</i>	47-01
20	68	<i>молоко сгущенное</i>	8-34
100	269	<i>Крендель сахарный 100 г</i>	19
200	61	<i>чай с лимоном</i>	2-95
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>83-08</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	108	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	14-23
50/50	164	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	31-24
180	204	<i>картофель отварной</i>	14-95
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	4-81
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>69-69</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	97	<i>свекольник</i>	15-61
250	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	51-01
200	71	<i>компот из изюма</i>	4-78
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>75-86</b>
		<b>Итого за</b>	<b>228-63</b>

директор



Трубина Т.Д.

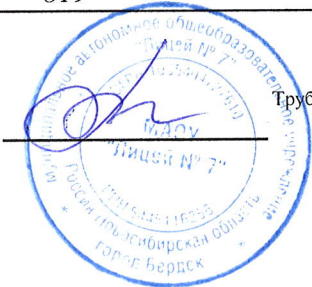
заведующая  
столовой

Табатникова  
М.Е.

## (Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	17-81
50/50	164	печень говяжья по-строгановски	31-24
200	204	картофель отварной	16-6
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	4-81
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
769		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>74-92</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	97	свекольник	19-52
250	440	Плов из отварной птицы	51-01
200	71	компот из изюма	4-78
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
819		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>79-77</b>
		<b>Итого за</b>	<b>154-69</b>

директор



Грубина Т.Д.

заведующая  
столовой

Табатникова  
М.Е.