

## (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>	43-77
30	68	<i>молоко сгущенное</i>	8-04
200	60	<i>чай с сахаром</i>	1-87
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-6
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
50	240	<i>Чак-чак Тимоша 50 г</i>	21
	715	<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>80-46</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	116	<i>суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)</i>	12-81
50/50	223	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	31-19
180	204	<i>картофель отварной</i>	14-97
200	82	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	4-8
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	836	<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>68-23</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	97	<i>свекольник</i>	15-62
250	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	50-62
200	71	<i>компот из изюма</i>	4-25
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-28
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-18
	819	<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>74-95</b>
		<b>Итого за</b>	<b>223-64</b>

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	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	16-01
50/50	223	печень говяжья по-строгановски	31-19
200	204	картофель отварной	16-63
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	4-8
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>73-09</b>
<hr/>			
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	97	свекольник	19-55
250	440	Плов из отварной птицы	50-62
200	71	компот из изюма	4-25
40	141	хлеб пшеничный	2-28
20	70	хлеб ржаной	2-18
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>78-88</b>
<b>Итого за</b>			<b>151-97</b>


 819  
 директор Трубина Т.Д.

заведующая  
 столовой Табатчикова М.Е.