

## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорий нось	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ЗАВТРАК</u>			
150	172	пудинг из творога паровой	49-07
20	68	молоко сгущенное	4-45
200	61	чай с лимоном	2-73
40	105	батон нарезной	3-16
20	70	хлеб ржаной	2-67
32	132	Печенье "Полезный завтрак" 32 г	17-5
	608	Итого за ЗАВТРАК	79-58
<u>ОБЕД 1</u>			
200	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	14-9
45/45	223	печень говяжья по-строгановски	35-29
200	204	картофель отварной	20-89
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	6-29
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
	828	Итого за ОБЕД 1	82-66
<u>ОБЕД 2</u>			
200	97	свекольник	16-58
220	440	Плов из отварной птицы	42-19
200	71	компот из изюма	6-68
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
	819	Итого за ОБЕД 2	70-74
Итого за			232-98


Трубина Т.Д.

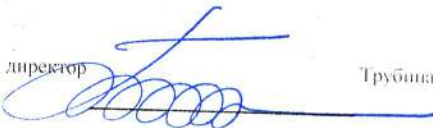
заведующая  
столовой

Табатникова  
М.Е.

## (Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<u>ОБЕД 1</u>			
250	108	суп картофельный с бобовыми (зел.горошек)	18-63
50/50	223	печень говяжья по-строгановски	39-22
200	204	картофель отварной	20-89
200	82	кисель из концентрата плодово-ягодного	6-29
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
	828	Итого за ОБЕД 1	90-32
<u>ОБЕД 2</u>			
250	97	свекольник	21-01
250	440	Плов из отварной птицы	47-95
200	71	компот из изюма	6-68
40	141	хлеб пшеничный	2-62
20	70	хлеб ржаной	2-67
	819	Итого за ОБЕД 2	80-93
		Итого за	171-25

директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой



Табатчикова  
М.Е.