


## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	226	<i>омлет натуральный</i>	42-88
20	68	<i>сыр сычужный твердый порциями</i>	11-61
200	61	<i>чай с лимоном</i>	4-67
40	105	<i>батон нарезной</i>	3-47
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
80	265	<i>Булочка с шоколадом 80 г</i>	24
795		<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>89-56</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	97	<i>свекольник</i>	16-61
45/45	264	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	35-71
200	204	<i>картофель отварной</i>	12-72
200	61	<i>чай с лимоном</i>	4-67
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
837		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>75-26</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	97	<i>свекольник</i>	16-61
250	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	49-94
200	96	<i>компот из свежих яблок</i>	7-15
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
844		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>79-25</b>
<b>Итого за</b>			<b>244-07</b>

директор

 Трубина Т. Д.

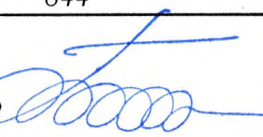
заведующая  
столовой

 Табатчикова  
М.Е.

**(Льготники 5-11 классы)**

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	97	<i>свекольник</i>	19-75
50/50	264	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	39-68
200	204	<i>картофель отварной</i>	12-72
200	61	<i>чай с лимоном</i>	4-67
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
<b>Итого за ОБЕД 1</b>			<b>82-37</b>
837			
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	97	<i>свекольник</i>	19-75
250	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	49-94
200	96	<i>компот из свежих яблок</i>	7-15
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
<b>Итого за ОБЕД 2</b>			<b>82-39</b>
844			
<b>Итого за</b>			<b>164-76</b>

директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой



Табатчикова  
М.Е.