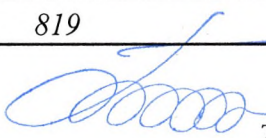


## (Льготники 1-4 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ЗАВТРАК</u></b>			
200	272	<i>пудинг из творога паровой</i>	51-23
30	68	<i>молоко сгущенное</i>	9-47
200	61	<i>чай с лимоном</i>	3-3
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
	841	<b>Итого за ЗАВТРАК</b>	<b>94-4</b>
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
200	97	<i>свекольник</i>	16-76
45/45	242	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	32-82
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	11-01
200	122	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	5-79
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
	847	<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>71-93</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
200	97	<i>свекольник</i>	16-76
250	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	48-69
200	71	<i>компот из изюма</i>	4-52
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
	819	<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>75-52</b>
<b>Итого за</b>			<b>241-85</b>

директор

  
Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой

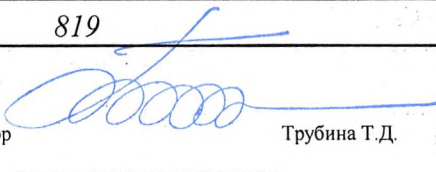


Табатчикова  
М.Е.

## (Льготники 5-11 классы)

Выход (г)	калорийность	Наименование блюда	Стоимость питания (руб)
<b><u>ОБЕД 1</u></b>			
250	97	<i>свекольник</i>	20-98
50/50	242	<i>печень говяжья по-строгановски</i>	36-47
200	175	<i>макаронные изделия отварные</i>	11-01
200	122	<i>кисель из концентрата плодово-ягодного</i>	5-79
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
847		<b>Итого за ОБЕД 1</b>	<b>79-8</b>
<b><u>ОБЕД 2</u></b>			
250	97	<i>свекольник</i>	20-98
250	440	<i>Плов из отварной птицы</i>	48-69
200	71	<i>компот из изюма</i>	4-52
40	141	<i>хлеб пшеничный</i>	2-62
20	70	<i>хлеб ржаной</i>	2-93
819		<b>Итого за ОБЕД 2</b>	<b>79-74</b>
		<b>Итого за</b>	<b>159-54</b>

директор



Трубина Т.Д.

заведующая  
столовой



Табатникова  
М.Е.