

05 Февраля 2021 г.

Школа №22 1-4кл. ОВЗ 105,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Комплекс 30-00

2.71	8.28	18.13	158	.010/20	Бутерброд с маслом сливочным на батоне	
7.74	9.16	38.85	269	.200/3	Каша манная молочная с маслом сливочным	
2.79	3.19	19.71	119	.180	Кофейный напиток с молоком	
13	21	77	546			

30=

Комплекс 75-50

1.44	4.26	6.24	69	.060	Икра свекольная	
1.87	5.36	10.53	98	.200/10	Рассольник домашний со сметаной	
9.4	22.44	0.07	240	.090	Колбаса отварная	
0.02	4.12	0.04	37	.005	Масло сливочное	
2.85	6.15	19.05	143	.170	Картофель отварной	
0.5	0	27	110	.200	Компот из сухофруктов	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
20	43	88	822			

75-50

Руководитель _____ Морозова О.А.
Технолог _____ Кожокару Т.Е.
Зав.производством _____ Оборина Е.В.
Калькулятор _____ Благинных О.И.
Представитель школы _____

05 Февраля 2021 г.

Школа №22 1-4кл. б/обед 75,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплексе 75-50</u>						
1.44	4.26	6.24	69	.060	Икра свекольная	<u>75-50</u>
1.87	5.36	10.53	98	.200/10	Рассольник домашний со сметаной	
9.4	22.44	0.07	240	.090	Колбаса отварная	
0.02	4.12	0.04	37	.005	Масло сливочное	
2.85	6.15	19.05	143	.170	Картофель отварной	
0.5	0	27	110	.200	Компот из сухофруктов	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
20	43	88	822			

Руководитель _____ Морозова О.А.

Технолог _____ Кожокару Т.Е.

Зав.производством _____ Обороина Е.В.

Калькулятор _____ Благиных О.И.

Представитель школы _____

05 Февраля 2021 г.

Школа №22 5-11кл. ОВЗ 114,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Комплекс 30-00

2.71	8.28	18.13	158	.010/20	Бутерброд с маслом сливочным на батоне	
7.74	9.16	38.85	269	.200/3	Каша манная молочная с маслом сливочным	
2.79	3.19	19.71	119	.180	Кофейный напиток с молоком	
13	21	77	546			

30=

Комплекс 84-66

1.44	4.26	6.24	69	.080	Икра свекольная	
1.87	5.36	10.53	98	.250/15	Рассольник домашний со сметаной	
9.4	22.44	0.07	240	.090	Колбаса отварная	
0.02	4.12	0.04	37	.005	Масло сливочное	
2.85	6.15	19.05	143	.200	Картофель отварной	
0.5	0	27	110	.200	Компот из сухофруктов	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
20	43	88	822			

84-66

Руководитель _____ Морозова О.А.

Технолог _____ Кожокару Т.Е.

Зав.производством _____ Оборина Е.В.

Калькулятор _____ Благиных О.И.

Представитель школы _____

05 Февраля 2021 г.

Школа №22 5-11кл. б/обед 84,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплекс 84-66</u>						
1.44	4.26	6.24	69	.080	Икра свекольная	
1.87	5.36	10.53	98	.250/15	Рассольник домашний со сметаной	
9.4	22.44	0.07	240	.090	Колбаса отварная	
0.02	4.12	0.04	37	.005	Масло сливочное	
2.85	6.15	19.05	143	.200	Картофель отварной	
0.5	0	27	110	.200	Компот из сухофруктов	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
20	43	88	822			

84-66

Руководитель _____ Морозова О.А.

Технолог _____ Кожокару Т.Е.

Зав.производством _____ Обрина Е.В.

Калькулятор _____ Властиных О.И.

Представитель школы _____