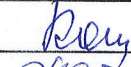
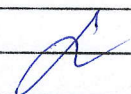


11 Февраля 2021 г.

Школа №22 5-11кл. б/обед 84,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеб.	ККал			
<u>Комплекс 84-66</u>						
0.9	3.3	5.04	53	.080	Салат из свеклы с маслом растит.	
1.85	5.4	13.29	110	.250/15	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.090	Котлета "Студенческая"	
3.15	6.6	11.99	138	.180	Пюре картофельное	
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	
24	30	97	738			

84-66

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

11 Февраля 2021 г.

Школа №22 1-4кл. б/обед 75,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплекс 75-50</u>						
0.9	3.3	5.04	53	.050	Салат из свеклы с маслом растит.	
1.85	5.4	13.29	110	.200/10	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.090	Котлета "Студенческая"	
3.15	6.6	11.99	138	.150	Пюре картофельное	
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	
24	30	97	738			

75 50

75-50

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

11 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	.010/30	*Бутерброд с маслом сливочным на батоне	<u>30=</u>
7.74	9.16	38.85	269	.200/7	*Каша манная молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	*Чай с молоком	
12	19	74	516			

Комплекс 75-50

0.9	3.3	5.04	53	.050	Салат из свеклы с маслом растит.	<u>75-50</u>
1.85	5.4	13.29	110	.200/10	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.090	Комлета "Студенческая"	
3.15	6.6	11.99	138	.150	Пюре картофельное	
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	
24	30	97	738			

Руководитель _____ Морозова О.А.

Технолог Кожокару _____ Кожокару Т.Е.

Зав.производством Оборина _____ Оборина Е.В.

Калькулятор Благиных _____ Благиных О.И.

Представитель школы _____

11 Февраля 2021 г.

Школа №22 5-11кл. ОВЗ 114,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплекс 30-00</u>						
2.71	8.28	18.13	158	.010/30	Бутерброд с маслом сливочным на батоне	<u>30=</u>
7.74	9.16	38.85	269	.200/7	Каша манная молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	Чай с молоком	
12	19	74	516			

<u>Комплекс 84-66</u>						
0.9	3.3	5.04	53	.080	Салат из свеклы с маслом растит.	<u>84-66</u>
1.85	5.4	13.29	110	.250/15	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.090	Котлета "Студенческая"	
3.15	6.6	11.09	138	.180	Пюре картофельное	
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	
24	30	97	738			

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