

15 Февраля 2021 г.

## Школа №22 1-4 кл. ОБЗ 105,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплекс 30-00</u>						
2.25	0.87	25.32	116	.020/030	Бутерброд с повидлом на батоне	
6.39	5.91	40.75	254	.250/7	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	Чай с молоком	
10	8	83	459			<b>30=</b>

<u>Комплекс 75-50</u>						
0.78	2.94	3	41	.060	Икра кабачковая	
1.84	3.4	12.1	86	.200	Суп картофельный с бобовыми	
13.5	9.64	8.36	170	.090	Котлета из цыплёнка	
0.02	4.12	0.04	37	.008	Масло сливочное	
5.66	0.68	29.04	145	.150	Макаронные изделия отварные	
0.3	0	20.1	81	.200	Компот из кураги	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
26	21	98	685			<b>75-50</b>

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

15 Февраля 2021 г.

## Школа №22 1-4 кл. б/обед 75,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплекс 75-50</u>						
0.78	2.94	3	41	.060	<b>Икра кабачковая</b>	
1.84	3.4	12.1	86	.200	<b>Суп картофельный с бобовыми</b>	
13.5	9.64	8.36	170	.090	<b>Котлета из цыпленка</b>	
0.02	4.12	0.04	37	.008	<b>Масло сливочное</b>	
5.66	0.68	29.04	145	.150	<b>Макаронные изделия отварные</b>	
0.3	0	20.1	81	.200	<b>Компот из кураги</b>	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	<b>Хлеб пшеничный</b>	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	<b>Хлеб Дарницкий</b>	
26	21	98	685			

**75-50**

Руководитель \_\_\_\_\_ Морозова О.А.

Технолог Кожина \_\_\_\_\_ Кожина Т.Е.

Зав. производством Морозова \_\_\_\_\_ Обрина Е.В.

Калькулятор \_\_\_\_\_ Благиных О.И.

Представитель школы \_\_\_\_\_

15 Февраля 2021 г.

## Школа №22 5-11 кл. ОВЗ 114,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Комплекс 30-00

2.25	0.87	25.32	116	.020/030	<b>Бутерброд с повидлом на батоне</b>
6.39	5.91	40.75	254	.250/7	<b>Каша рисовая молочная с маслом сливочным</b>
1.4	1.6	17.34	89	.200	<b>Чай с молоком</b>
10	8	83	459		

**30=**

Комплекс 84-66

0.78	2.94	3	41	.090	<b>Икра кабачковая</b>
1.84	3.4	12.1	86	.250	<b>Суп картофельный с бобовыми</b>
13.5	9.64	8.36	170	.090	<b>Котлета из цыплёнка</b>
0.02	4.12	0.04	37	.007	<b>Масло сливочное</b>
5.66	0.68	29.04	145	.180	<b>Макаронные изделия отварные</b>
0.3	0	20.1	81	.200	<b>Компот из кураги</b>
2.28	0.24	14.76	71	Икус	<b>Хлеб пшеничный</b>
1.98	0.36	10.2	54	Икус	<b>Хлеб Дарницкий</b>
26	21	98	685		

**84-66**

Руководитель \_\_\_\_\_ Морозова О.А.

Технолог \_\_\_\_\_ Кожокару Т.Е.

Зав.производством \_\_\_\_\_ Оборина Е.В.

Калькулятор \_\_\_\_\_ Благиных О.И.

Представитель школы \_\_\_\_\_

15 Февраля 2021 г.

**Школа №22 5-11 кл. б/обед 84,66**

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплекс 84-66</u>						
0.78	2.94	3	41	.090	<b>Икра кабачковая</b>	
1.84	3.4	12.1	86	.250	<b>Суп картофельный с бобовыми</b>	
13.5	9.64	8.36	170	.090	<b>Котлета из цыплёнка</b>	
0.02	4.12	0.04	37	.007	<b>Масло сливочное</b>	
5.66	0.68	29.04	145	.180	<b>Макаронные изделия отварные</b>	
0.3	0	20.1	81	.200	<b>Компот из кураги</b>	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	<b>Хлеб пшеничный</b>	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	<b>Хлеб Дарницкий</b>	
26	21	98	685			

**84-66**

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