

25 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>						
0.9	3.3	5.04	53	.070	Салат из свеклы с маслом растит.	84 66
1.85	5.4	13.29	110	.250/20	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.090	Комлета "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			

Руководитель

Морозова О.А.

Технолог

Кожокару Т.Е.

Зав.производством

Оборина Е.В.

Калькулятор

Благиных О.И.

Представитель школы

25 Февраля 2021 г.

Школа №22 1-4кл. б/обед 75,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	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 _____ Обороина Е.В.
Калькулятор _____ Благинных О.И.
Представитель школы _____

25 Февраля 2021 г.

Школа №22 1-4кл. ОВЗ 105,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			
2.71	8.28	18.13	158	.010/27	<u>Комплекс 30-00</u> Бутерброд с маслом сливочным на батоне	<u>30=</u>
7.74	9.16	38.85	269	.250/4	Каша манная молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	Чай с молоком	
12	19	74	516			

0.9	3.3	5.04	53	.050	<u>Комплекс 75-50</u> 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	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			

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

25 Февраля 2021 г.

Школа №22 5-11кл. ОВЗ 114,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
<u>Комплекс 30-00</u>						
2.71	8.28	18.13	158	.010/27	Бутерброд с маслом сливочным на батоне	
7.74	9.16	38.85	269	.250/4	Каша манная молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	Чай с молоком	
12	19	74	516			

30=

<u>Комплекс 84-66</u>						
0.9	3.3	5.04	53	.070	Салат из свеклы с маслом растит.	
1.85	5.4	13.29	110	.250/20	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 _____ Обороина Е.В.

Калькулятор _____ Благиных О.И.

Представитель школы _____