

12 Марта 2021 г.

Школа №22 1-4 кл. ОВЗ 105,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Комплекс 30-00

2.71	8.28	18.13	158	.010/26	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=

Комплекс 75-50

0.9	3.3	5.04	53	.060	Салат из свеклы с маслом растит.	
1.85	5.4	13.29	110	.200/8	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			

75-50

Руководитель _____ Морозова О.А.

Технолог _____ Кожокару Т.Е.

Зав.производством _____ Обороина Е.В.

Калькулятор _____ Багиных О.И.

Представитель школы _____

12 Марта 2021 г.

Школа №22 1-4 кл. б/обед 75,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевд	ККал			
<u>Комплекс 75-50</u>						
0.9	3.3	5.04	53	.060	Салат из свеклы с маслом растит.	
1.85	5.4	13.29	110	.200/8	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

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

12 Марта 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>						
0.9	3.3	5.04	53	.080	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 _____ Оборина Е.В.
Калькулятор _____ Благиных О.И.
Представитель школы _____

12 Марта 2021 г.

Школа №22 5-11 кл. ОВЗ 114,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	Ккал			

Комплекс 30-00

2.71	8.28	18.13	158	.010/26	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=

Комплекс 84-66

0.9	3.3	5.04	53	.080	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	Комплета "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 _____ Благинных О.И.

Представитель школы _____