

12 Апреля 2021 г.

Школа №22 1-4кл. ОВЗ 105,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			

Комплекс 30-00

2.25	0.87	25.32	116	.020/035	Бутерброд с повидлом на батоне	
7.54	8.18	42.85	276	.250/7	Каша пшенная молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	Чай с молоком	
11	11	86	481			

30=

Комплекс 75-50

0.78	2.94	3	41	.035	Икра кабачковая	
5.58	5.7	35.24	214	.200/15	Суп пюре из гороха с гренками	
12.84	10.86	8.64	166	90	Тефтели мясные	
0.16	1.1	1.57	17	.030	Соус томатный	
5.66	0.68	29.04	145	.150	Макаронные изделия отварные	
0.5	0	29.08	76	.200	Компот "Витаминка"	
2.28	0.24	4.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
30	22	132	784			

75-50

Руководитель _____ Морозова О.А.

Технолог _____ Кривокару Т.Е.

Зав. производством _____ Оборина Е.В.

Калькулятор _____ Влагиных О.И.

Представитель школы _____

12 Апреля 2021 г.

Школа №22 5-11кл. ОВЗ 114,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
2.25	0.87	25.32	116	.020/035	<u>Комплекс 30-00</u> Бутерброд с повидлом на батоне	<u>30=</u>
7.54	8.18	42.85	276	.250/7	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	Чай с молоком	
11	11	86	481			

0.78	2.94	3	41	.060	<u>Комплекс 84-66</u> Икра кабачковая	<u>84-66</u>
5.58	5.7	35.24	214	.250/20	Суп пюре из гороха с гренками	
12.84	10.86	8.64	166	90	Тефтели мясные	
0.16	1.1	1.57	17	.030	Соус томатный	
5.66	0.68	29.04	145	.180	Макаронные изделия отварные	
0.5	0	29.08	76	.200	Компот "Витаминка"	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
30	22	132	784			

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

12 Апреля 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>						
0,78	2,94	3	41	.060	Икра кабачковая	
5,58	5,7	35,24	214	.250/20	Суп пюре из гороха с гренками	
12,84	10,86	8,64	166	90	Тефтели мясные	
0,16	1,41	1,57	17	.030	Соус томатный	
5,66	0,68	29,04	145	.180	Макаронные изделия отварные	
0,5	0	29,08	76	.200	Компот "Витаминка"	
2,28	0,24	14,76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1,98	0,36	10,2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
30	22	132	784			

84-66

84-66

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

12 Апреля 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>						
0.78	2.94	3	41	.035	Икра кабачковая	
5.58	5.7	35.24	214	.200/15	Суп пюре из гороха с гренками	
12.84	10.86	8.64	166	90	Тефтели мясные	
0.16	1.1	1.57	17	.030	Соус томатный	
5.66	0.68	29.04	145	.150	Макаронные изделия отварные	
0.5	0	29.08	76	.200	Компот "Витаминка"	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
30	22	132	784			

75 50

75-50

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