

28 Апреля 2021 г.

# Школа №22 5-11кл. б/обед 84,66

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<b>Комплекс 84-66</b>						
1.88	1.97	4.19	47	.030	Зеленый горошек	
3	5.14	13.4	110	.250/20	Суп пюре из разных овощей с гренками	
12.51	1.89	8.64	102	.080	Котлета рыбная	
0.39	1.3	2.33	23	.030	Соус овощной	
5.66	0.68	29.04	145	.160	Вермишель отварная	
0.1	0.11	15.2	61	0.200/5	Чай с лимоном	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
28	12	98	613			

**84-66**

Руководитель \_\_\_\_\_ Морозова О.А.

Технолог Кожокару Кожокару Т.Е.

Зав.производством Оборина Оборина Е.В.

Калькулятор \_\_\_\_\_ Блажных О.И.

Представитель школы \_\_\_\_\_

28 Апреля 2021 г.

## Школа №22 1-4кл. б/обед 75,50

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Кал			
<b>Комплекс 75-50</b>						
1.88	1.97	4.19	47	.020	<b>Зеленый горошек</b>	
2.4	4.11	10.72	88	.200/15	<b>Суп пюре из разных овощей с гренками</b>	
12.51	1.89	8.64	102	.080	<b>Котлета рыбная</b>	
0.39	1.3	2.33	23	.030	<b>Соус овощной</b>	
5.66	0.68	29.04	145	.150	<b>Вермишель отварная</b>	
0.1	0.11	15.2	61	0.200/5	<b>Чай с лимоном</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>	
27	11	95	591			<b>75-50</b>

Руководитель \_\_\_\_\_ Морозова О.А.

Технолог Кожокару \_\_\_\_\_ Кожокару Т.Е.

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

Калькулятор \_\_\_\_\_ Благиных О.И.

Представитель школы \_\_\_\_\_

28 Апреля 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>						
7.61	5.91	15.42	145	10/25	<b>Бутерброд с сыром</b>	<u>30=</u>
					<b>Каша пшеничная</b>	
9.29	9.18	44.08	297	.180/3	<b>молочная с маслом сливочным</b>	
3.77	3.93	25.95	154	.180	<b>Какао с молоком</b>	
21	19	85	596			

<u>Комплекс 84-66</u>						
1.88	1.97	4.19	47	.030	<b>Зеленый горошек</b>	<u>84-66</u>
3	5.14	13.4	110	.250/20	<b>Суп пюре из разных овощей с гренками</b>	
12.51	1.89	8.64	102	.080	<b>Котлета рыбная</b>	
0.39	1.3	2.33	23	.030	<b>Соус овощной</b>	
5.66	0.68	29.04	145	.160	<b>Вермишель отварная</b>	
0.1	0.11	15.2	61	0.200/5	<b>Чай с лимоном</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>	
28	12	98	613			

Руководитель \_\_\_\_\_ Морозова О.А.  
 Технолог Косенко \_\_\_\_\_ Кожокару Т.Е.  
 Зав. производством Косенко \_\_\_\_\_ Обрина Е.В.  
 Калькулятор \_\_\_\_\_ Благинных О.И.  
 Представитель школы \_\_\_\_\_

28 Апреля 2021 г.

**Школа №22 1-4кл. ОБЗ 105,50**

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<b>Комплекс 30-00</b>						
7.61	5.91	15.42	145	10/25	<b>Бутерброд с сыром</b>	<b>30=</b>
9.29	9.18	44.08	297	.180/3	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b>	
3.77	3.93	25.95	154	.180	<b>Какао с молоком</b>	
21	19	85	596			

<b>Комплекс 75-50</b>						
1.88	1.97	4.19	47	.020	<b>Зеленый горошек</b>	<b>75-50</b>
2.4	4.11	10.72	88	.200/15	<b>Суп пюре из разных овощей с гренками</b>	
12.51	1.89	8.64	102	.080	<b>Котлета рыбная</b>	
0.39	1.3	2.33	23	.030	<b>Соус овощной</b>	
5.66	0.68	29.04	145	.150	<b>Вермишель отварная</b>	
0.1	0.11	15.2	61	0.200/5	<b>Чай с лимоном</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>	
27	11	95	591			

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