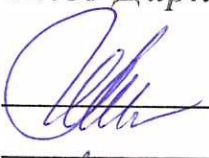
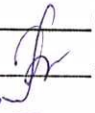


21 Октября 2021 г.

Школа №22/2 б/обед 84,66 5-11кл.

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<u>Комплекс 84-66</u>						
0.9	3.3	5.04	53	.030	Салат из свеклы с маслом растит.	
2.18	6	16.43	129	.250/10	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.065	Котлета "Студенческая"	
3.42	7.38	22.86	172	.170	Картофель отварной	
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	
25	32	111	791			

84-66

Руководитель  и.о. Лецукова Т.Г.
Технолог _____
Зав.производством  Оборина Е.В.
Калькулятор  Благиных О.Н.
Представитель школы 

21 Октября 2021 г.

Школа №22/2 ОВЗ 114,66 5-11кл.

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Комплекс 30-00

2.71	8.28	18.13	158	.010/25	Бутерброд с маслом сливочным на батоне	
7.74	9.16	38.85	269	.200/5	Каша манная молочная с маслом сливочным	
1.4	1.6	17.34	89	.200	Чай с молоком	
12	19	74	516			

30=

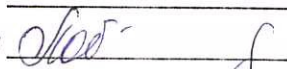
Комплекс 84-66

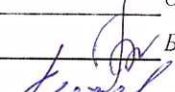
0.9	3.3	5.04	53	.030	Салат из свеклы с маслом растит.	
2.18	6	16.43	129	.250/10	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.065	Котлета "Студенческая"	
2.85	6.15	19.05	143	.170	Картофель отварной	
0.5	0	27	110	.200	Компот из сухофруктов	
2.28	0.24	14.76	71	1кус	Хлеб пшеничный	
1.98	0.36	10.2	54	1кус	Хлеб Дарницкий	
24	31	107	762			

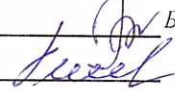
84-66

Руководитель  и.о. Лецукова Т.Г.

Технолог

Зав. производством  Оборина Е.В.

Калькулятор  Благиных О.И.

Представитель школы 

21 Октября 2021 г.

Школа №22/2 б/обед 75,50 1-4кл.

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Комплекс 75-50

0.9	3.3	5.04	53	.020	Салат из свеклы с маслом растит.	
2.18	6	16.43	129	.200/10	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.065	Котлета "Студенческая"	
2.85	6.15	19.05	143	.130	Картофель отварной	
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	31	107	762			

75-50

Руководитель

и.о. Лецукова Т.Г.

Технолог

Зав.производством

Оборина Е.В.

Калькулятор

Благинных О.И.

Представитель школы

21 Октября 2021 г.

Школа №22/2 ОВЗ 105,50 1-4кл.

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Комплекс 30-00

2.71	8.28	18.13	158	.010/25	Бутерброд с маслом сливочным на батоне	
7.74	9.16	38.85	269	.200/5	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	.020	Салат из свеклы с маслом растит.	
2.18	6	16.43	129	.200/10	Рассольник Ленинградский со сметаной	
13.74	14.47	14.47	202	.065	Котлета "Студенческая"	
2.85	6.15	19.05	143	.130	Картофель отварной	
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	31	107	762			

75-50

Руководитель _____ и.о. Лещукова Т.Г.

Технолог _____

Зав.производством _____ Обороина Е.В.

Калькулятор _____ Благинных О.И.

Представитель школы _____