



Утверждаю
Директор MAOU "Школа №

MAOU
«СОШ
№ 29»

МКУП "ЦСП г.Березники", кл "ОиСУ"

22 Сентября 2021 г.

Школа №29 Бесп. пит.с1-4 класс

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			
0.62	0	1.06	7.67	0.020	<u>Комплекс 75-50</u>	
3.66	5.24	23.04	118.4	0.200	Горошек консервированный	
0.59	0.07	3.91	18	0.010	Суп-пюре из картофеля**	
12.47	1.89	8.64	101.57	0.090	Гренки из пшеничного хлеба**	
1.63	2.6	10.72	146.67	0.090	Котлета из рыбы /минтай/ **	
5.66	0.68	29.04	145	0.050	Соус овощной +	
0.01	0	15.2	61	0.150	Вермишель отварная**	
2.03	0.03	11.65	57	0.200\7	Чай с лимоном**=	
1.82	0.3	9.35	50	1кус	Хлеб пшеничный	
				1кус	Хлеб дарницкий	
28	11	113	705			

Итого:

75-50

239

Руководитель

Тырыкина В.М.

Зав.производством

Фризен В.А.

Калькулятор

Бугай Е.Ю.

Представитель школы



22 Сентября 2021 г.

Школа №29 Бесп. пит.с1-4 класс ОВЗ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

Завтрак

2.87	4.35	5.73	77.33	0.010\20	Бутерброд с сыром гол.на батоне	
11.25	12.2	53.35	369	0.200\4	Каша пшеничная молочная с маслом**	
3.77	3.93	25.95	186	.200	Какао с молоком**	
18	20	85	632			30=

Обед

0.62	0	1.06	7.67	0.020	Горошек консервированный	
3.66	5.24	23.04	118.4	0.200	Суп-пюре из картофеля**	
0.59	0.07	3.91	18	0.010	Гренки из пшеничного хлеба**	
12.47	1.89	8.64	101.57	0.090	Котлета из рыбы /минтай/ **	
1.63	2.6	10.72	146.67	0.050	Соус овощной +	
5.66	0.68	29.04	145	0.150	Вермишель отварная**	
0.01	0	15.2	61	0.200\7	Чай с лимоном**=	
2.03	0.03	11.65	57	1кус	Хлеб пшеничный	
1.82	0.3	9.35	50	1кус	Хлеб дарницкий	
28	11	113	705			75-50

Итого:

105-50 22

Руководитель _____ Тырыкина В.М.
Зав.производством _____ Фризен В.А.
Калькулятор _____ Бугай Е.Ю.
Представитель школы _____



22 Сентября 2021 г.

Школа №29 Бесп. пит.с 5-11 класс ОВЗ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			

					<u>Завтрак</u>	
2.87	4.35	5.73	77.33	0.010\20	Бутерброд с сыром гол.на батоне	
11.25	12.2	53.35	369	0.200\4	Каша пшеничная молочная с маслом**	
3.77	3.93	25.95	186	.200	Какао с молоком**	
18	20	85	632			30=

					<u>Обед</u>	
0.77	0	1.33	9.58	0.025	Горошек консервированный	
4.58	6.55	28.8	148	0.250	Суп-пюре из картофеля**	
0.59	0.07	3.91	18	0.010	Гренки из пшеничного хлеба**	
12.47	1.89	8.64	101.57	0.090	Котлета из рыбы /минтай/ **	
1.63	2.6	10.72	146.67	0.050	Соус овощной +	
7.55	0.91	38.72	193.33	0.200	Вермишель отварная**	
0.01	0	15.2	61	0.200\7	Чай с лимоном**=	
2.03	0.03	11.65	57	1кус	Хлеб пшеничный	
1.82	0.3	9.35	50	1кус	Хлеб дарницкий	
31	12	128	785			84-66

Итого: 114-66 10

Руководитель _____ Тырыкина В.М.
Зав.производством _____ Фризен В.А.
Калькулятор _____ Бугай Е.Ю.
Представитель школы _____



22 Сентября 2021 г.

Школа №29 Бесп. пит.с 5-11 класс

Пищевая ценность					Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	Кал				
					<u>Комплекс 84-66</u>		
0.77	0	1.33	9.58	0.025	Горошек консервированный		
4.58	6.55	28.8	148	0.250	Суп-пюре из картофеля**		
0.59	0.07	3.91	18	0.010	Гренки из пшеничного хлеба**		
12.47	1.89	8.64	101.57	0.090	Котлета из рыбы /минтай/ **		
1.63	2.6	10.72	146.67	0.050	Соус овощной +		
7.55	0.91	38.72	193.33	0.200	Вермишель отварная**		
0.01	0	15.2	61	0.200\7	Чай с лимоном**=		
2.03	0.03	11.65	57	1кус	Хлеб пшеничный		
1.82	0.3	9.35	50	1кус	Хлеб дарницкий		
31	12	128	785				

Итого:

84-66

40

Руководитель

Тырыкина В.М.

Зав.производством

Фризен В.А.

Калькулятор

Бугай Е.Ю.

Представитель школы