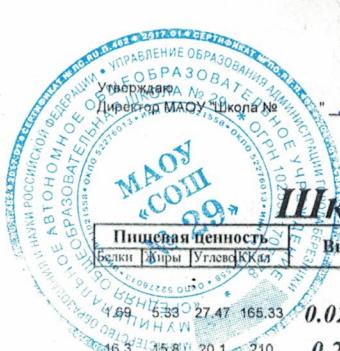




11 Октября 2021 г.

Школа № 29 Бесп. пит.с1-4 класс ОБЗ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеводы	Кал			

Завтрак

4.69	5.33	27.47	165.33	0.020/30	Бутерброд с повидлом на батоне*	30=
16.3	15.8	20.1	210	0.200/6	Каша рисовая молочная с м/сл.**	
2.79	2.55	13.27	87	0.200	Чай со сгущ.молоком**	
21	24	61	462			

Обед

0.38	1.78	1.54	23.33	0.020	Икра кабачковая	75-50
1.84	3.4	12.1	102.4	0.200	Суп картофельный с горохом**	
11.02	12.45	7.52	186	0.090	Шницель из филе куриного припущенный***	
5.15	4.95	32.97	196.93	0.140	Макароны отварные***	
0.58	0	22.74	85	.200	Компот из изюма//	
2.03	0.03	11.65	57	1кус	Хлеб пшеничный	
1.82	0.3	9.35	50	1кус	Хлеб дарницкий	105-50
23	23	98	701			

Итого:

Руководитель _____ Мерыкина В.М.
Зав.производством _____ Фризен В.А.
Калькулятор _____ Бугай Е.Ю.
Представитель школы _____ **О.Л.ЗАЙЦЕВА**



11 Октября 2021 г.

Школа № 29 Бесп. пит.с 5-11 класс ОВЗ

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеб.	Ккал			

Завтрак

1.69	5.33	27.47	185.33	0.020/30	Бутерброд с повидлом на батоне*	
16.3	15.8	20.1	210	0.200/6	Каша рисовая молочная с м/сл. **	
2.79	2.55	13.27	87	0.200	Чай со сгущ.молоком**	
21	24	61	462			30=

Обед

0.66	3.11	2.69	40.83	0.035	Икра кабачковая	
2.3	4.25	15.13	128	0.250	Суп картофельный с горохом**	
11.02	12.45	7.52	186	0.090	Шницель из филе куриного припущенный***	
6.99	6.71	44.75	267.27	0.190	Макароны отварные***	
0.58	0	22.74	85	.200	Компот из изюма//	
2.03	0.03	11.65	57	1кус	Хлеб пшеничный	
1.82	0.3	9.35	50	1кус	Хлеб дарницкий	
25	27	114	814			84-66

Итого:**114-66****9**

Руководитель _____ Жырыкина В.М.
Зав.производством _____ Фризен В.А.
Калькулятор _____ Бугай Е.Ю.
Представитель школы _____ **О.Л.ЗАЙЦЕВА**



11 Октября 2021 г.

Школа № 29 Бесп. пит.с1-4 класс

Пшеничная ценность Белки Жиры Углеводы Ккал	Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
		<u>Комплекс 75-50</u>	
0.39 38.0 1.54 23.33	0.020	Икра кабачковая	
18.4 3.4 12.1 102.4	0.200	Суп картофельный с горохом**	
11.02 12.45 7.52 186	0.090	Шницель из филе куриного припущенный***	
5.15 4.95 32.97 196.93	0.140	Макароны отварные***	
0.58 0 22.74 85	.200	Компот из изюма//	
2.03 0.03 11.65 57	1кус	Хлеб пшеничный	
1.82 0.3 9.35 50	1кус	Хлеб дарницкий	
23 23 98 701			

Итого:

75-50

229

Руководитель

Тырыкина В.М.

Зав.производством

Фризен В.А.

Калькулятор

Бугай Е.Ю.

Представитель школы

О.Л.Зайцева



11 Октября 2021 г.

Школа № 29 Бесп. пит.с 5-11 класс

Пищевая ценность	Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки Жиры Углеводы Ккал		<u>Комплекс 84-66</u>	
0.68 0.11 2.69 40.83	0.035	Икра кабачковая	
2.31 4.25 15.13 128	0.250	Суп картофельный с горохом**	
11.02 12.45 7.52 186	0.090	Шницель из филе куриного припущенный***	
6.99 6.71 44.75 267.27	0.190	Макароны отварные***	
0.58 0 22.74 85	.200	Компот из изюма//	
2.03 0.03 11.65 57	1кус	Хлеб пшеничный	
1.82 0.3 9.35 50	1кус	Хлеб дарницкий	
25 27 114 814			

Итого:

84-66

39

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