

Утверждаю  
Директор МАОУ "Школа №1"

МКУП "ЦСП в.Березники", кл "ОиСУ"

24 ноября 2021 г.

**Лицей № 1 Бесп. пит. с 5 по 11 класс**

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
<b>Комплекс 84-66</b>						
0.72	2.13	3.12	35	0.030	Икра морковная=	
2.31	7.74	15.43	141	0.250\10	Суп крестьянский с рисом со сметаной**	
14.83	4.7	6.9	177.78	0.080	Биточек "Уральский"/свинина,минтай/	
0.98	1.56	6.43	88	0.030	Соус овощной +	
4.2	8.8	21.8	184	0.200	Картофельное пюре**	
0.01	0	15.2	61	.200/7	Чай с лимоном**=	
2.03	0.03	11.65	57	1кус	Хлеб пшеничный	
2.28	0.24	14.61	50	1 кус	Хлеб ржано-пшеничный	
27	25	95	794			

**Итого:**

**84-66**

Руководитель \_\_\_\_\_ Тырыкина В.М.

Зав.производством \_\_\_\_\_ Баранова Ю.П.

Калькулятор \_\_\_\_\_ Бугай Е.Ю.

Представитель школы \_\_\_\_\_

Корнилова Р.А.

Утверждаю  
Директор МАОУ "Школа №1"

МКУП "ЦСП г. Березники", кл/п "ОиСУ"

24 ноября 2021 г.



## Лицей №1 Платное питание

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевы	Ккал			
<b>Комплекс 85-00</b>						
0.84	2.48	3.64	40.83	0.035	Икра морковная=	
14.83	4.7	6.9	177.78	0.080	Биточек "Уральский"/свинина,минтай/	
0.98	1.56	6.43	88	0.030	Соус овощной +	
3.15	6.6	16.35	138	0.150	Картофельное пюре**	
0.01	0	15.2	61	.200/7	Чай с лимоном**=	
2.03	0.03	11.65	57	1кус	Хлеб пшеничный	
1.1	0	23.4	94	1 пач/200	Сок яблочный осветленный	
23	15	84	657			85=

Руководитель \_\_\_\_\_ Тырыкина В.М.  
Зав. производством \_\_\_\_\_ Баранова Ю.П.  
Калькулятор \_\_\_\_\_ Бусай Е.Ю.  
Представитель школы \_\_\_\_\_ Корнилова Р.А.

24 Ноября 2021 г.

**Лицей № 1 Дополнительное питание**

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Уг.вод	Ккал			
<u>Холодные закуски</u>						
7.65	18.71	1.91	231	.100	<b>Салат "Овощной с кальмарами"</b>	44-50
8	19	2	231			
<u>Первые блюда</u>						
2.31	7.74	15.43	141	0.250/10	<b>Суп крестьянский с рисом со сметаной**</b>	11-50
2	8	15	141			
<u>Вторые блюда</u>						
23.23	6.93	4.8	155	.100/30	<b>Поджарка из рыбы</b>	49-00
14.83	4.7	6.9	177.78	0.080	<b>Биточек "Уральский"/свинина, минтай/</b>	32-50
12.2	13.38	6.56	202	0.080	<b>Котлета "Особая"*** гов.+св. </b>	46-00
21.68	24.21	6.74	331	0.050\75	<b>Курзамес строгановс</b>	56-00
44.3	107.7	7.12	672	.080	<b>Котлеты из филе птицы в яйце</b>	57-50
13.6	13.5	4.1	192	0.060/50	<b>Цыпленок в соусе с томатом***</b>	63-50
130	170	36	1730			
<u>Гарниры</u>						
4.2	8.8	21.8	184	0.200	<b>Картофельное пюре**</b>	27-00
7.54	0.9	37.7	193	0.200	<b>Вермишель отварная**</b>	12-50
5.26	7.06	54.18	302	0.200	<b>Рис припущенный с овощами**</b>	17-00
17	17	114	679			
<u>Дополнительные блюда</u>						
7.44	8.07	35.28	244	.200\4	<b>Каша пшеничная молочная с маслом**</b>	12-00
7	8	35	244			
<u>Напитки</u>						
0.1	0	15.2	61	.200/7	<b>Чай с лимоном**</b>	4-00
0.34	0	11.53	47	0.200	<b>Компот из шиповника***</b>	11-00
1	0.2	23.4	92	.200	<b>Сок фруктовый</b>	11-00
1	0	50	200			
2.03	0.03	11.65	57	1кус	<b>Хлеб пшеничный</b>	1-50
2.28	0.24	14.61	50	1 кус	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	1-50
4	0	26	107			
<u>Мучное</u>						
0	0	0	0	0.075	<b>Хачапури слоеные ***</b>	30-50
6.01	6.52	34.57	221	.075	<b>Шанезка картофельная по-русски</b>	12-00
6	7	35	221			

Руководитель Тырыкина В.М.  
 Зав.производством Баранова Ю.П.  
 Калькулятор Бугай Е.Ю.  
 Представитель школы Корнильева Р.А.