

Утверждаю
Директор МАОУ Школа №1

МКУП "ЦСП в.Березники", клп "ОиСУ"

16 Декабря 2021 г.

Лицей №1 Бесп.пит. с 5-11 класс

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеб.	Ккал			
Комплекс 84-66						
2.2	6.51	9.53	104.5	.055	Икра свекольная***	
5.72	8.19	36	185	0.250	Суп-пюре из картофеля**	
0.59	0.07	3.91	18	0.010	Гренки из пшеничного хлеба**	
6.47	0.98	4.48	52.67	0.060	Котлета из рыбы /минтай/ **	
7.55	0.91	38.72	193.33	0.200	Вермишель отварная**	
0.68	0	6	63	0.200	Чай каркадэ	
2.28	0.24	14.76	70	030гр	Хлеб пшеничный	
1.65	0.3	8.5	45	.025	Хлеб ржано-пшеничный	
0.9	0	8.8	39	1 шт	Мандарины'	
28	17	131	770			

Итого:

84-66

Руководитель В.А. Тырыкина В.М.

Зав. производством Баранова Ю.П.

Калькулятор Бугай Е.Ю.

Представитель школы Корнилова Е.А.

Утверждаю
Директор МАОУ "Школа №

МКУП "ЦСП г.Березники", клп "ОиСУ"



16 Декабря 2021 г.

Лицей № 1 Платное питание.

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			
<u>Комплекс 85-00</u>						
1.6	4.73	6.93	76	0.040	Икра свекольная***	
13.9	2.1	9.6	113	0.100\10	Котлета из рыбы /минтай/ **с маслом	
7.55	0.91	38.72	193.33	0.200	Вермишель отварная**	
0.68	0	6	63	0.200	Чай каркаде	
2.28	0.24	14.76	70	0.30гр	Хлеб пшеничный	
0.9	0	8.8	39	1 шт	Мандарины'	
27	8	85	554			85=

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

16 Декабря 2021 г.

Лицей №1 Дополнительные блюда

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углеб.	Ккал			
<u>Холодные закуски</u>						
25.67	21.47	4.85	104.17	0.100	Салат "Фермерский"/ кукур., сыр, яйцо, гренки/	43-00
26	21	5	104			
<u>Первые блюда</u>						
7.34	7.9	39.5	259	0.250\10	Суп-пюре из картофеля** с гренками	18-00
7	8	39	259			
<u>Вторые блюда</u>						
12.47	1.89	8.64	101.57	0.090	Котлета из рыбы /минтай/ **	29-00
17.54	17.76	2.7	241.2	0.060\15	Поджарка из свинины	53-00
10.89	16.38	9.23	204	0.070	Биточек "Особый" **/гов.+свинина/	45-00
8.22	9.32	3.8	131.4	0.090	Кнели из цыпленка с рисом **	60-00
49	45	24	678			
<u>Гарниры</u>						
5.52	5.3	35.33	211	0.200	Вермишель отварная **	13-00
8.7	5.4	45	262	0.200	Каша гречневая вязкая **	20-00
14	11	80	473			
<u>Дополнительные блюда</u>						
0.98	1.56	6.43	88	0.030	Соус овощной +	4-00
1	2	6	88			
<u>Напитки</u>						
0.68	0	6	63	0.200	Чай каркаде	2-50
0.5	0.02	23.1	96	.200	Компот из груши	13-00
1	0	29	159			
2.03	0.03	11.65	57	1 кус	Хлеб пшеничный	1-50
2.28	0.24	14.61	50	1 кус	Хлеб ржано-пшеничный	1-50
4	0	26	107			

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