

5-11
с 90ч.

Утверждаю:

И. О. Заведующего филиалом
"Красноярская СОШ им. Г.Н.Кошкарлова"

Н. М. Беляева
"15" ноября 2024 года



Меню для детей с 12 лет и старше

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		0,0	0,0	0,0	0,0	
Обед		27,4	30,4	138,6	937,8	0,00
Икра кабачковая промышленного производства	100	1,4	4,5	5,5	68,1	14,07
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	4,9	5,9	19,7	151,5	26,17
Бефстроганов из говядины	100	12,5	10,9	5,6	170,5	43,66
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	180	3,2	7,7	37,9	233,7	21,03
Компот из яблок	200	0,5	0,2	28,1	116,2	4,63
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	6,46
Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81,0	4,13
		0,0	0,0	0,0	0,0	120,15
						0,00
ИТОГО:		27,4	30,4	138,6	937,8	

120,15

Диет. работник О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

7-4
063

Утверждаю:

И. О. Заведующего филиалом

"Красноярская СОШ им. Г.Н.Кошкарлова"

Н. М. Беляева

"15" ноября 2024 года



Меню для детей с 7 до 11 лет (льгота 246,10)

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	60	0,5	0,1	1,0	6,9	15,88
Суфле рыбное	90	12,8	9,0	3,9	147,8	44,07
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147,0	21,88
Сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138,0	14,12
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	2,15
Обед		25,1	26,2	181,9	1063,4	98,10
Икра кабачковая промышленного производства	60	0,8	2,7	3,3	40,7	9,13
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	4,9	5,9	19,7	151,5	26,17
Бефстроганов из говядины	100	12,5	10,9	5,6	170,5	43,66
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	150	2,7	5,8	31,6	189,4	18,83
Компот из яблок	200	0,5	0,2	28,1	116,2	4,63
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	3,58
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,70
Сок яблочный	400	1,0	0,0	68,0	276,0	40,30
						148,00
ИТОГО:		43,2	40,0	252,4	1542,0	

246,10

Диет. работник О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

