

5-11
М/М

Утверждаю:

И. О. Заведующего филиалом

"Красноярская СОШ им. Г.Н.Кошкарова"

Н. М. Беляева

"21" января 2025 года



Меню для детей с 12 лет и старше (льгота 107,70)

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Свекольник со сметаной	255	2,5	4,9	16,2	118,9	14,21
Котлета по-хлыновски	100	14,1	14,5	12,7	237,7	75,81
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2	6,01
Кисель	200	0,3	0,2	21,5	89,0	3,53
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	4,97
Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81,0	3,17
Обед		0,0	0,0	0,0	0,0	107,70
		0,0	0,0	0,0	0,0	<u>0,00</u>
						<u>0,00</u>
						<u>0,00</u>
ИТОГО:		25,6	24,2	133,3	853,6	

107,70

Диет. работник О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

Ответственный за питание А.В.Самоловова

Утверждаю:

И. О. Заведующего филиалом

"Красноярская СОШ им. Г.Н.Кошкарлова"

Н. М. Беляева

"21" января 2025 года

1-4
Общ



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		23,0	26,6	57,6	561,8	
Бутерброд с маслом	35	5,3	3,7	7,2	83,3	21,68
Рагу из мяса	200	14,5	20,0	17,6	308,4	80,59
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	7,89
Апельсин	150	0,2	0,3	8,6	37,9	19,00
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	2,07
Обед		25,0	26,7	163,0	977,9	131,22
Свекольник со сметаной	255	2,5	4,9	16,2	118,9	14,21
Котлета по-хлыновски	90	12,3	13,1	11,4	212,7	66,85
Макаронные изделия отварные	150	3,2	2,8	34,3	175,2	5,42
Кисель	200	0,3	0,2	21,5	89,0	3,50
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	3,31
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,59
Вафли "Ням-нямка"	100	4,0	5,0	54,0	263,0	20,00
		0,0	0,0	0,0	0,0	114,88
						0,00
						114,88
ИТОГО:		48,0	53,3	220,6	1539,7	

246,10

Диет. работник О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

Ответственный за питание А.В.Самоловова

Утверждаю:

1-4
с 2011.

И. О. Заведующего филиалом

"Красноярская СОШ им. Г.Н.Кошкарлова"

Н. М. Беляева

"21" января 2025 года



Меню для детей с 7 до 11 лет (льгота 107,70)

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Бутерброд с маслом	35	5,3	3,7	7,2	83,3	21,68
Рагу из мяса	200	14,5	20,0	17,6	308,4	80,59
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	7,89
Апельсин	150	0,2	0,3	8,6	37,9	19,00
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	2,07
Обед						
Свекольник со сметаной	255	2,5	4,9	16,2	118,9	14,21
Котлета по-хлыновски	90	12,3	13,1	11,4	212,7	67,61
Макаронные изделия отварные	150	3,2	2,8	34,3	175,2	5,42
Кисель	200	0,3	0,2	21,5	89,0	3,50
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	3,31
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,59
Печенье "Элегия"	90	2,7	3,6	47,3	267,8	12,06
		0,0	0,0	0,0	0,0	<u>107,70</u>
						<u>0,00</u>
						<u>107,70</u>
ИТОГО:		46,7	51,9	213,9	1544,5	

238,92

Диет. работник О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

Ответственный за питание А.В.Самоловова

5-11
161.

Утверждаю:



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

Н. М. Беляева

"21" января 2025 года

Меню для детей с 12 лет и старше (льгота 40,10)

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		13,3	12,1	152,1	794,4	0,00
Свекольник со сметаной	255	2,5	4,9	16,2	118,9	14,21
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2	6,18
Кисель	200	0,3	0,2	21,5	89,0	3,53
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	4,97
Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81,0	3,17
Печенье "Элегия"	60	1,8	2,4	31,5	178,5	8,04
		0,0	0,0	0,0	0,0	40,10
						0,00
						40,10
ИТОГО:		13,3	12,1	152,1	794,4	

40,10

Диет. работник О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

Ответственный за питание А.В.Самоловова