









Утверждаю:

И. О. Заведующего филиалом

"Красноярская СОШ им. Г.Н.Кошкарова"

Н. М. Беляева

"26" сентября 2024 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	
<b>Завтрак</b>		0,0	0,0	0,0	0,0	
<b>Обед</b>		19,5	18,2	112,8	692,8	<u>0,00</u>
Котлета по-хлыновски	90	12,3	13,1	11,4	212,7	78,36
Макаронные изделия отварные	150	3,2	2,8	34,3	175,2	8,68
Кисель плодово-ягодный	200	0,3	0,2	21,5	89,0	5,60
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	4,31
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	2,06
Пряник шоколадный	38	1,0	1,4	20,0	96,8	8,69
						<u>107,70</u>
<b>ИТОГО:</b>		19,5	18,2	112,8	692,8	<u>107,70</u>

Диет. работник М. О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

Ответственный за питание А.В.Самоловова

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

Н. М. Беляева

"26" сентября 2024 года

Утверждаю:

### Меню для детей с 12 лет и старше (льгота 246,10)

Наименование блюда	Химический состав					цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
<b>Завтрак</b>		<b>18,8</b>	<b>23,3</b>	<b>52,2</b>	<b>492,9</b>	
Рагу из мяса	250	15,8	20,7	28,0	361,5	104,46
Кофейный напиток	200	2,3	2,5	14,8	90,9	12,62
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	40,5	2,06
<b>Обед</b>		<b>25,0</b>	<b>21,9</b>	<b>150,7</b>	<b>900,3</b>	<b>119,14</b>
Котлета по-хлыновски	100	14,1	14,5	12,7	237,7	85,76
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2	10,23
Кисель плодово-ягодный	200	0,3	0,2	21,5	89,0	5,64
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
Пряник шоколадный	63	1,9	2,6	33,6	165,6	14,74
		0,0	0,0	0,0	0,0	<u>126,96</u>
						<u>0,00</u>
<b>ИТОГО:</b>		<b>43,8</b>	<b>45,2</b>	<b>202,9</b>	<b>1393,2</b>	
						<b>246,10</b>

Диет. работник М 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

"26" сентября 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	
<b>Завтрак</b>		<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>	
<b>Обед</b>		<b>25,6</b>	<b>24,2</b>	<b>133,3</b>	<b>853,6</b>	<b>0,00</b>
Свекольник со сметаной	255	2,5	4,9	16,2	118,9	22,25
Котлета по-хлыновски	100	14,1	14,5	12,7	237,7	85,76
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2	10,23
Кисель плодово-ягодный	200	0,3	0,2	21,5	89,0	5,64
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	<b>134,47</b>
						<b>0,00</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>25,6</b>	<b>24,2</b>	<b>133,3</b>	<b>853,6</b>	
						<b>134,47</b>

Диет. работник М. О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

Ответственный за питание А.В.Самоловова