



Утверждаю:

И. О. Заведующего филиалом

"Красноярская СОШ им. Г.Н.Кошкарлова"

Н. М. Беляева

"21" февраля 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		49,0	7,1	82,1	432,5	0,00
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	43,9	5,9	19,7	151,5	25,53
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,0	20,6	83,2	7,75
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	4,43
Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81,0	2,39
		0,0	0,0	0,0	0,0	40,10
						0,00
						40,10
ИТОГО:		49,0	7,1	82,1	432,5	

40,10

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" февраля 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		18,8	13,9	79,9	519,9	
Огурцы консервированные	60	0,5	0,1	1,0	6,9	18,97
Суфле рыбной	90	12,8	9,0	3,9	147,8	36,74
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147,0	23,28
Сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138,0	19,00
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	1,74
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,70
Обед		62,8	26,0	106,4	754,4	101,43
Икра кабачковая	60	0,8	2,7	3,3	40,7	11,27
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	43,9	5,9	19,7	151,5	25,53
Бефстроганов из говядины	100	12,5	10,9	5,6	170,5	37,10
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	150	2,7	5,8	31,6	189,4	20,87
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,0	20,6	83,2	7,75
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	3,48
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,70
		0,0	0,0	0,0	0,0	107,70
						0,00
						107,70
ИТОГО:		81,6	39,9	186,3	1274,3	

209,13

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" февраля 2025 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		18,8	13,9	79,9	519,9	
Огурцы консервированные	60	0,5	0,1	1,0	6,9	18,97
Суфле рыбной	90	12,8	9,0	3,9	147,8	36,74
Пюре картофельное	150	3,3	4,4	23,5	147,0	23,28
Сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138,0	19,00
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	1,74
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,70
Обед		63,2	26,0	120,8	813,6	101,43
Икра кабачковая	60	0,8	2,7	3,3	40,7	11,27
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	43,9	5,9	19,7	151,5	25,53
Бефстроганов из говядины	100	12,5	10,9	5,6	170,5	38,07
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	150	2,7	5,8	31,6	189,4	20,87
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,0	20,6	83,2	7,75
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	3,48
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,70
Яблоко	100	0,4	0,0	14,4	59,2	14,00
Вафли "Обожайка"	50	1,4	1,9	26,3	127,8	22,00
		0,0	0,0	0,0	0,0	144,67
						0,00
						144,67
ИТОГО:		83,4	41,8	227,0	1461,3	
						246,10

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" февраля 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		0,0	0,0	0,0	0,0	
Обед		62,8	26,0	106,4	754,4	0,00
Икра кабачковая	60	0,8	2,7	3,3	40,7	11,27
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	43,9	5,9	19,7	151,5	25,53
Бефстроганов из говядины	100	12,5	10,9	5,6	170,5	37,10
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	150	2,7	5,8	31,6	189,4	20,87
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,0	20,6	83,2	7,75
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	77,8	3,48
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	41,3	1,70
		0,0	0,0	0,0	0,0	107,70
						0,00
						107,70
ИТОГО:		62,8	26,0	106,4	754,4	

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" февраля 2025 года

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	
Завтрак		24,0	18,4	85,0	600,7	
Огурцы консервированные	100	0,8	0,1	1,6	10,6	31,60
Суфле рыбной	120	17,1	12,0	5,2	197,2	49,57
Пюре картофельное	180	3,9	5,9	26,7	175,5	29,36
Сок яблочный	200	0,5	0,0	34,0	138,0	19,00
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	38,9	1,74
Хлеб ржаной	20	0,7	0,1	9,4	40,5	1,70
Обед		27,1	30,2	131,1	904,8	132,97
Икра кабачковая	100	1,4	4,5	5,5	68,1	11,27
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	4,9	5,9	19,7	151,5	25,53
Бефстроганов из говядины	100	12,5	10,9	5,6	170,5	37,10
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	180	3,2	7,7	37,9	233,7	24,89
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,0	20,6	83,2	7,75
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	4,20
Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81,0	2,39
		0,0	0,0	0,0	0,0	113,13
						0,00
						113,13
ИТОГО:		51,1	48,6	216,1	1505,5	

246,10

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" февраля 2025 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		27,1	30,2	131,1	904,8	0,00
Икра кабачковая	100	1,4	4,5	5,5	68,1	11,27
Борщ "Украинский" с мясом, со сметаной	265	4,9	5,9	19,7	151,5	25,53
Бефстроганов из говядины	100	12,5	10,9	5,6	170,5	37,10
Рис припущенный с овощами "Мозаика"	180	3,2	7,7	37,9	233,7	24,89
Компот из свежих плодов	200	0,2	0,0	20,6	83,2	7,75
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,8	4,20
Хлеб ржаной	40	1,9	0,4	17,5	81,0	2,39
		0,0	0,0	0,0	0,0	113,13
						0,00
						113,13
ИТОГО:		27,1	30,2	131,1	904,8	

113,13

Диет. работник О.А.Аксенова

Повар Т.В.Белкина

Ответственный за питание А.В.Самоловова