

И. о. заведующего филиалом

УТВЕРЖДАЮ

Н.М. Беляева

14

мая 2025 г

Меню с 5-11 класс

Отд. коррек.

День 4

14.05.2025

"Красноярская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Григория Никифоровича Кошкарлова - филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Уватская средняя общеобразовательная школа" Уватского муниципального района							
Наименование блюда	№ рецепту ры	Химический состав					цена
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		650	17,7	16,3	89,8	575,5	107,70
Бутерброд с сыром	№3-2004	30/20	7,1	4,7	14,9	130	20,02
Каша рисовая жидкая	№311-2004	250	8,5	10,9	33,8	267	50,29
Чай с сахаром	№685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	2,77
Фрукты в ассортименте	№458-2008, Москва	150	0,2	0,3	8,6	37,9	30,15
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5	2,26
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	2,21
Обед		850	29,6	29,9	132,8	916,9	138,40
Икра кабачковая промышленного производства	№90-2021, Пирень	100	2,2	4,7	7,4	81	19,69
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной	№132-2004	250/15/5	5,4	6,5	12,7	131	41,12
Котлета по хлыновски (говядина и свинина)	№454-2004	100	14,1	14,5	12,7	237,7	51,97
Макаронные изделия отварные	№516-2004	180	3,8	3,4	41,1	210,2	10,20
Компот из сухофруктов	№639-2004	200	0,7	0,0	23,9	98,4	6,50
Хлеб ржаной		40	1,4	0,2	18,8	81,0	4,51
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8	4,41
ИТОГО:							246,10

0,00

А.В. Самоловова

Т.В. Белкина

О.А. Шпинаева

Всего
Без
Алкоголя

УТВЕРЖДАЮ

И. о. заведующего филиалом Белкина Н.М. Беляева.

14 мая 2025 г

Меню с 5-11 класс



Красноярская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Григория Никифоровича Кошкарлова - филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения Уватская средняя общеобразовательная школа" Уватского муниципального района		Отд./корп					День 4	14.05.2025
Наименование блюда	№ рецептуры	Химический состав					цена	
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал		
Завтрак		650	17,7	16,3	89,8	575,5	107,70	
Бутерброд с сыром	№3-2004	30/20	7,1	4,7	14,9	130	20,02	
Каша рисовая жидкая	№311-2004	250	8,5	10,9	33,8	267	50,29	
Чай с сахаром	№685-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	2,77	
Фрукты в ассортименте	№458-2006, Москва	150	0,2	0,3	8,6	37,9	30,15	
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	40,5	2,26	
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	2,21	
Обед		850	29,6	29,9	132,8	916,9	225,05	
Икра кабачковая промышленного производства	№50-2021, Пермь	100	2,2	4,7	7,4	81	22,59	
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной	№132-2004	250/15/5	5,4	6,5	12,7	131	53,93	
Котлета по хлыновски (говядина и свинина)	№454-2004	100	14,1	14,5	12,7	237,7	85,05	
Макаронные изделия отварные	№516-2004	180	3,8	3,4	41,1	210,2	43,60	
Компот из сухофруктов	№538-2004	200	0,7	0,0	23,9	98,4	10,21	
Хлеб ржаной		40	1,4	0,2	18,8	81,0	4,51	
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8	5,16	
ИТОГО:							332,75	

А.В. Самолова
Т.В. Белкина
О.А.Шпинева

Белкина
Белкина
Белкина

И.О. заведующего филиалом

УТВЕРЖДАЮ

Н.М. Беляева

14

мая 2025 г

Меню с 1-4 класс

Отд./корп

День 4

14.05.2025

Красноярская средняя
общеобразовательная школа имени
Героя Советского Союза Григория
Никифоровича Кошкарлова - филиал
муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
Уватская средняя общеобразовательная
школа" Уватского муниципального
района

Наименование блюда	№ рецептур ы	Химический состав					цена
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Завтрак		595	14,8	13,9	83,0	516,1	107,70
Бутерброд с сыром	№3-2004	45	6,3	4,1	14,9	122	20,02
Каша рисовая жидкая	№511-2004	200	6,4	9,1	27,0	216	50,29
Чай с сахаром	№485-2004	200	0,2	0,0	15,0	60,8	2,77
Фрукты в ассортименте	№456-2006, Москва	150	0,2	0,3	8,6	37,9	30,15
Хлеб пшеничный		20	1,0	0,3	8,1	38,9	2,26
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	2,21
Обед		790	25,6	26,1	109,0	773,3	138,40
Икра кабачковая промышленного производства	№59-2021, Пермь	80	1,8	3,2	5,1	56	19,69
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной	№122-2004	270	5,4	6,5	12,7	131	41,12
Котлета по-хлыновски (говядина и свинина)	№454-2004	90	12,3	13,1	11,4	212,7	51,97
Макаронные изделия отварные	№516-2004	150	3,2	2,8	34,3	175,2	10,20
Компот из сухофруктов	№639-2004	200	0,7	0,0	23,9	98,4	6,50
Хлеб пшеничный		30	1,5	0,4	12,2	58,4	4,51
Хлеб ржаной		20	0,7	0,1	9,4	41,3	4,41
ИТОГО:							246,10

0,00

А.В. Самопорова

Т.В. Белкина

О.А.Шпинаева

Беляева
Беляева
Шпинаева

И. о. заведующего филиалом

Меню с 5-11 класс

УТВЕРЖДАЮ

Н.М. Беляева

14

мая

2025 г

Красноярская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Григория Никифоровича Кошкарова - филиал муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Уватская средняя общеобразовательная школа" Уватского муниципального района		Меню 03.11 класс Отд./корп				День 4	14.05.2025
Наименование блюда	№ рецепту ры	Химический состав					цена
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		850	29,6	29,9	132,8	916,9	107,70
Икра кабачковая промышленного производства	№50-2021, Пермь	100	2,2	4,7	7,4	81	9,84
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной	№132-2004	250/15/5	5,4	6,5	12,7	131	53,93
Макаронные изделия отварные	№516-2004	180	3,8	3,4	41,1	210,2	20,57
Компот из сухофруктов	№639-2004	200	0,7	0,0	23,9	98,4	10,21
Хлеб ржаной		40	1,4	0,2	18,8	81,0	4,51
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8	8,64
ИТОГО:							107,70

138,40

А.В. Самоловova

Т.В. Белкина

О.А. Шпинева

Беляева



УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего филиалом

Н.М. Беляева

14

мая

2025 г.

Меню с 5-11 класс

Отд./корп

День 4

14.05.2025

"Красноярская осредняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Григория Никифоровича КошкарOVA" - филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Уватская средняя общеобразовательная школа" Уватского муниципального района							
Наименование блюда	№ рецептуры	Химический состав					цена
		Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал	
Обед		850	29,6	29,9	132,8	916,9	140,00
Икра кабачковая промышленного производства	№50-2021, Пермь	100	2,2	4,7	7,4	81	22,59
Рассольник ленинградский с птицей со сметаной	№132-2004	250/15/5	5,4	6,5	12,7	131	53,93
Макаронные изделия отварные	№516-2004	180	3,8	3,4	41,1	210,2	40,10
Компот из сухофруктов	№639-2004	200	0,7	0,0	23,9	98,4	10,21
Хлеб ржаной		40	1,4	0,2	18,8	81,0	6,33
Хлеб пшеничный		40	2,0	0,6	16,2	77,8	6,84
ИТОГО:							140,00

А.В. Самолова

Т.В. Белкина

О.А. Шпинаева