



Утверждаю:  
 Директор МП Комбинат школьного питания и торговли  
 Серикова В.Н.

# МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов(инвалидов)  
 от 12 лет и старше

на 12 Октября 2023 г.

## Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР	
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015	
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015	
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015	
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6	61	ПР	
Фрукты свежие (яблоки)	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015	
<b>ИТОГО:</b>		<b>30,4</b>	<b>42</b>	<b>132</b>	<b>946</b>		

## второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2	12	71/2015	
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	229/2015	
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015	
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР	
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	
<b>ИТОГО:</b>		<b>41</b>	<b>39,1</b>	<b>104,16</b>	<b>765</b>		

Бухгалтер  
 Материально-ответственное лицо

*Толкина*  
 ПР

Борисова Т.И.  
*Кельмицкий Т.В.*



10 дней  
Согласовано  
Директор

Утверждаю:  
Директор МТШ г.Армавира "КШПИТ"  
Серикова В.Н.

### МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше  
на 16 октябрь 2023г.

### ЗАВТРАК

Родительская оплата - 85 руб  
Для детей из многодетных семей: родительская оплата - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.це нность.	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Икра свекольная	60	6.49	1.3	0.1	13.2	111	75/2015
Биточки из мяса говяд	100	58.6	10.4	11.2	9.2	143	268/2015
Капуста тушеная	150	16.65	3.8	6.9	16	112	321/2015
Напиток из плод.шиповника	200	6.67	0.6	0.2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	30	1.44	2.1	0.3	15.1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	1.78	2	0.3	12.6	61	ПР
Фрукты свежие(яблоки)	110	7.18	0.4	0.4	10.8	51.7	338/2015
<b>Итого</b>		<b>98.81</b>	<b>20.6</b>	<b>19.4</b>	<b>87.9</b>	<b>603.7</b>	

### МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
				Мучные, кондитерс кие изделия			
				Кефир	100	12.64	
				Бульо сосисоч.	75	10.71	
				Бульон с сосис.	75	19.65	
				Бульон куриный	100	24.07	
				Сосиски в соус	50/50	21.52	
				Соус сметан.	100	7.76	
				Зори малоз.	75	7.61	
				Картофель с ед.	75	7.26	
				Кефир, сливки	75	21.58	
				Сметана с творог.	110	21.17	
				Соки, напитки			
				Сок апельсиный	200	16.12	
				Молочный	200	15.81	
				Тай с сахаром	200/10	3.09	
				Тай с сав, лим	200/10/2	4.16	

Бухгалтер  
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



Утверждаю:  
Директор МП г. Армавира "КШПиТ"  
Серикова В.Н.

**МЕНЮ**

для организации одноразового горячего питания обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, родитель (родители), законные представители которых являются участниками СВО

на *12 октября* 2023г

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность.	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Икра свекольная	60	1,3	0,1	13,2	111	75/2015
Биточки из мяса говяд	100	10,4	11,2	9,2	143	268/2015
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015
Напиток из плод шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие(яблоки)	110	0,4	0,4	10,8	51,7	338/2015
<b>Итого</b>		<b>20,6</b>	<b>19,4</b>	<b>87,9</b>	<b>603,7</b>	

Бухгалтер  
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



Утверждаю  
Директор МП г. Армавира «КШПиТ»  
В. Н. Серикова

# МЕНЮ

для организаций бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для  
возрастной категории 7-11 лет, в том числе с ОВЗ

на 12 октябре 2023 год

## ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Нарезка из свежих огурцов	60	0,4	0,06	0,11	7,2	71/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	100(50/50)	9,7	4,9	3,8	105	229/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
<b>ИТОГО:</b>		<b>17,6</b>	<b>10,36</b>	<b>72,77</b>	<b>442,2</b>	

## ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	90(80/10)	10,8	18,9	6,1	239	297/2015
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,5	15,4	70,5	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>23,5</b>	<b>34,1</b>	<b>123,1</b>	<b>812,5</b>	

Бухгалтер Борис

Мат.ответ. ВН