

2 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №12
А.Ю. Юри



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

МЕНЮ

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

на 17 октября 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	60	0.9	0.06	3.1	16.2	ПР
Биточки рыбные	100	7.5	7	12	145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3.1	4.9	21.9	137	312/2015
Кисель плодовая годный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1.3	0.2	8.4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0.5	0.5	13.7	66	338/2015
ИТОГО:		15.4	12.96	97.2	557.2	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	60	0.7	2.8	4.6	47	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1.5	8.2	17.3	90	82/2015
Гуляш	100(50/50)	14.5	16.7	2.8	221	260/2015
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	150	3.2	4.2	20.8	133	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0.3	0	15.2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	50	3.5	0.5	25.2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0.3	12.6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0.6	0.6	14.7	70.5	338/2015
ИТОГО:		26.3	33.3	113.2	782.5	

Бухгалтер

Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

Кельштейн Т.В.

2 день
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №12
А.Ю. Юрий



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 17 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	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1.9	5.4	21.5	110	82/2015	
Гуляш	70/70	20.3	23.3	3.9	309	260/2015	
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	180	3.8	5	24.9	160.5	303/2015	
Чай с лимоном	200/10/7	0.3	0	15.2	60	686/2004	
Хлеб пшеничный	50	3.5	0.5	25.2	100	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0.3	12.6	61	ПР	
Фрукты свежие (яблоки)	100	0.4	0.4	9.8	47	338/2015	
ИТОГО:		33.4	39.6	120.8	925.5		

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Капуста квашеная	100	1.6	0.1	5.2	26	ПР	
Биточки рыбные	100	7.5	7	12	145	234/2015	
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3.6	5.7	24.2	164	312/2015	
Кисель плодоваягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	20	1.3	0.2	8.4	41	ПР	
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР	
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015	
ИТОГО:		26.1	16.3	94.9	648		

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

4 день
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ № 12
А.Ю. Юриш



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

[Signature]

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 17 декабря 2023 г.

ЗАВТРАК

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.цен ность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	10	0.9	0.06	3.1	16.2	ПР
Котлета из мяса гов/том.соусе	90/40	55.4	9.7	11.2	10	148	258/2015
Макароны отварн с маслом слив.	150	7.02	5.4	5.8	30.4	195	203/2015
Сок натуральный	200	10.32	1	0	26	92	389/2015
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
Итого		85.96	21.1	17.66	97.2	572.2	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Каша	100	12,64	
				Блино со сметан	75	10,71	
				Блино с смет	75	10,65	
				Ватрушко рен	100	24,04	
				Сосиски в тесте	50/50	21,52	
				Сдоба откидова	100	7,76	
				Коржи молочн	75	7,61	
				Шпротск с смет	75	7,26	
				Кеас, Сисошки	75	21,58	
				Сосис етврос	100	21,17	
				Фрукт овесквиз	100	23,74	
				Маршмелов	30	24,70	
Соки, напитки							
				Сок натураль	200	16,12	
				Молочко 3 в 1	200	15,81	
				Чай ра с сах	200	3,03	
				Чай ра с сах, лим	200	4,16	
				Медведер Н.зена	20	25,29	
				Медведер	5	9,65	
				Чеченые кресер	50	23,75	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

[Signature]
[Signature]

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

4 день
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №12
А.Ю. Юриш



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 17 октября 2023

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.цен ность.	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Калуста квашеная	60	0.9	0.06	3.1	16.2	ПР
Котлета из мяса гов/том.соусе	90/40	9.7	11.2	10	148	268/2015
Макароны отварн с маслом слив.	150	5.4	5.8	30.4	195	203/2015
Сок натуральный	200	1	0	26	92	389/2015
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0.3	12.6	61	ПР
Итого		21.1	17.66	97.2	572.2	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова
ТВ

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.