

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



Утверждаю:
Директор МБОУ Армавира "КШПГ"
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 19 октября 2023г.

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		
Икра кабачковая	60	7,37	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	100(50/50)	62,03	16,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая со сл.маслом	180	6,85	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	2,48	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	1,44	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной подир	30	1,78	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		81,95	24,1	26,2	74,9	613	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Клей	100	12,64	
				Муко со сливч	75	10,71	
				Мукоко с сливч	75	19,65	
				Вафельное рол	100	31,07	
				Сосиско в тесте	50/50	21,52	
				Сдоба обжарен	100	7,76	
				Корни шоколн	75	7,61	
				Кекс Сметанны	75	24,58	
				Сосисч с тваром	110	21,17	
				Фуршет десерт	100	23,74	
				Шоколад тм	30	24,70	
Соки, напитки							
				Сок натуральный	200	16,12	
				Маскароне 361	200	15,81	
				чай раф с сахар	200	3,09	
				чай раф с сахар, лим	200	4,16	
				шоколад, десерт	20	25,28	
				шоколад	5	2,65	
				печенье, крекеры	50	23,75	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Юриш А.Ю.

Борисова Т.Н.
Кельштейн Т.В.

4 день
Селладович
Директор МСОУ-КОММЕТ
А.Ю. Кокин



Утверждено
Директор МП Комбината школьного питания и торговли
Серикова В.Н.

МЕНЮ

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

на 19 Октября 2023 г.

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра свекольная	100	2.3	0.1	22.8	185	75/02015	
Суп картофельный с горохом	250	5.5	5.2	16.5	148	102/2015	
Жаркое по-домашнему	75/125	24.3	28.3	24.7	442	259/2015	
Каша с молоком	200	4	3.4	17.5	119	382/2015	
Сыр твердый порциями	20	5.2	5.3	0	68	15/2015	
Хлеб пшеничный	50	3.5	0.5	25.2	100	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	40	2.4	0.6	21.8	102	ПР	
ИТОГО:		47.2	43.4	128.5	1164		

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Колупта квашеная	100	1.6	0.1	5.2	26	ПР	
Котлета из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	130(90/40)	9.7	11.2	10	148	268/2015	
Макаронные изделия с маслом сливочным	180	6.5	7	36.5	235	203/2015	
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23.46	92	389/2015	
Хлеб ржаной иодированный	40	2.6	0.4	16.8	60	ПР	
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР	
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015	
ИТОГО:		33.5	22	114.06	741		

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

1 день
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №14
А.Ю. Юри



Утверждено
Директор М.Т. Арманяна "КШ/ПШ"
Серикова В.Н.

МЕНЮ

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

ка 19 октября

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	235	256/2015
Каша гречневая со сливочным маслом	180	3,8	6	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		24,1	26,2	74,9	613	

Бухгалтер
Повар-бригадир

Толу
Т.В.

Борисова Т.Н.
Кельштейн Т.В.

4 ДЕНЬ

МЕНЮ

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

на 19 октября 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0.9	0.06	3.1	16.2	ПР
Котлета из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90(50/40)	5.4	6.9	5.7	82	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5.4	5.8	30.4	195	203/2015
Сок натуральный промышленного	200	1	0	23.46	92	389/2015
Хлеб ржаной иодированный	40	2.6	0.4	16.8	60	ПР
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	25	0.1	0.2	28.3	189	П/Р
ИТОГО:		26.5	15.66	128.86	791.2	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы		
Икра свекольная	60	1.3	0.1	13.2	111	75/02015
Суп картофельный с горохом	200	4.4	4.2	13.2	118	102/2015
Жаркое по-домашнему	50/125	16.2	18.9	16.5	295	259/2015
Какао с молоком	200	4	3.4	17.5	119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5.2	5.3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	50	3.5	0.5	25.2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2.4	0.6	21.8	102	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0.6	0.6	14.7	70.5	338/2015
ИТОГО:		37.6	33.6	122.1	983.5	

Бухгалтер

Повар-бригадир

Толма
СР

Борисова Т.И.

Кельштейн Т.В.