

5 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №12
А.Ю. Юрин



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

МЕНЮ

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

на 20 октября 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. цен ность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	60	0.5	0.1	1	6	ПР
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	60/5	8.3	11.7	4.7	158	297/2015
Рагу овощное	150	3.5	7.6	16	146	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1.2	0	38.8	132	349/2015
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:		17.4	20.4	97.7	609	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. цен ность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0.9	0.06	3.1	16.2	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1.5	8.2	17.3	90	82/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24.6	12.4	6.4	178	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	50	3.5	0.5	25.2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0.3	12.6	61	ПР
ИТОГО:		36.6	26.36	109.96	674.2	

Бухгалтер

Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

Кельштейн Т.В.

5 день
Согласовано
Директор МБУЗ СОШ №12
А.Ю. Юрен



Утверждаю:
Директор МП Комбинат общественного питания и торговли
Сарикова В.Н.

МЕНЮ

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

на 20 Октября 2023 г.

Обед для 1 и 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	
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015	
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	
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	
ИТОГО:		38,2	24,4	118,56	731		

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР	
Фрикадельки из кур со	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015	
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004	
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	
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	
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015	
ИТОГО:		36,2	35,7	142,9	908		

Бухгалтер

Повар-бригадир

Т.И. Борисова
Т.В. Кельштейн

Борисова Т.И.

Кельштейн Т.В.

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



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

[Handwritten signature]

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 20 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. ценность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	13.26	5.2	5.3	0	68	15/2015
Запеканка творожн со сгущ.молоком	135/20	50.33	22.5	17	43.4	284	223/2015
Какао с молоком	200	11.46	4	3.4	17.5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	1.44	2.1	0.3	15.1	60	PP
Фрукты свежие(яблоки)	100	6.53	0.4	0.4	9.8	47	338/2015
Итого		83.02	34.2	26.4	85.8	578	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Каша	100	16,64	
				Булочка сосисич.	75	10,71	
				Булочка с сгущен.	75	19,65	
				Винокурнички дет	100	34,02	
				Сосиски б.тепл	50/50	21,52	
				Сдоба обжарен.	100	7,76	
				Коржи мажени	75	7,61	
				Кекс, Сагоши	75	21,58	
				Сосис с творожн	110	21,17	
				Фрукт обжарен.	100	23,74	
				Мармелад жив	30	24,70	
Соки, напитки							
				Сок натуральный	200	16,12	
				Молочко 3.81	200	15,81	
				чай пак с сахар	200	3,09	
				чай пак с сахар, мед	200	4,16	
				шоколад, А.блес	20	25,29	
				шоколад	5	9,65	
				регенер. кремаш	30	23,75	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

[Handwritten signature]

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

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



Утверждаю
Директор МЛГ Армавира "КШПТ"
Серикова В.Н.

МЕНЮ

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

№ 20 октября 2013

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.ч енкост	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	5.2	5.3	0	68	15/2015
Запеканка творож со сгущ.молоком	135/20	22.5	17	43.4	284	223/2015
Какао с молоком	200	4	3.4	17.5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР
Фрукты свежие(яблоки)	100	0.4	0.4	9.8	47	338/2015
Итого		34.2	26.4	85.8	578	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.