

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



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

[Handwritten signature]

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 23 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.ц енность	№ рецепту
			Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	10	0.9	0.06	3.1	16.2	ПР
Котлета рубленая из кур с том.соусом	100/40	42.54	17	25.5	16.4	365	294/2015
Каша пшеничная со сливочным маслом	150	4.61	3.2	4.2	20.8	133	303/2015
Какао с молоком	200	11.46	4	3.4	17.5	119	382/2015
Сыр порц	20	13.26	5.2	5.3	0	68	15/2015
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		85.09	34.4	39.06	85.5	822.2	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Веник	100	18.64	
				Булка со сыром	75	10.71	
				Булка с сыром	75	19.65	
				Вагучаика дет	100	34.04	
				Сосиски в масле	50/50	21.52	
				Сдоба обжарен.	100	7.76	
				Корни молочные	75	7.61	
				Кеке шоколадные	75	21.58	
				Салат с трюфелем	110	21.17	
				Филет телячий	100	23.74	
				Маршмэллу яов.	50	24.70	
Соки, напитки							
				Сок натуральный	200	16.12	
				Малкофе 3 в 1	200	15.81	
				Тай рай с сахар	200	3.09	
				Тай рай с сахар	200	4.16	
				Шоколад темный	20	25.28	
				Цукат	5	9.65	
				Печенье, крекеры	50	23.75	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

8 день
Согласовано
Директор
А.Ю. Юри



Утверждаю:
Директор ИП г.Армавира "КШПит"
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации одноразового горячего питания обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных

на 23 Октябре 2022

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.ценность	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0.9	0.06	3.1	16.2	ПР
Котлета рубленая из кур с том.соус	100/40	17	25.5	16.4	365	294/2015
Каша пшеничная со сл.м.	150	3.2	4.2	20.8	133	303/2015
Какао с молоком	200	4	3.4	17.5	119	382/2015
Сыр порц	20	5.2	5.3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0.3	12.6	61	ПР
Итого		34.4	39.06	85.5	822.2	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

6 день
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №13
А.Ю. Юсупов



Директор МП Комбинат школьного питания и торговли
[Signature]

Утверждаю:
Серикова В.Н.

МЕНЮ

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

на 23 октября 2023 г.

Обед для 1 и 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
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4.2	2.7	17.2	118	103/2015
Мясо тушеное	70/70	21.2	24.9	3.5	315	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3.8	5	24.9	160	303/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3.5	0.5	25.2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1.3	0.2	8.4	41	ПР
ИТОГО:		34.8	33.4	103.9	836	

второе питание для 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
Омлет с сыром	195/5	24.3	26.3	3.5	468	211/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1.2	14.7	93	379/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1.3	0.2	8.4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2.1	0.3	15.1	60	ПР
Вафли на фруктозе	60	7.8	20.4	26.4	218	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0.5	0.5	13.7	66	338/2015
ИТОГО:		50.2	56.6	96.5	1144	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

[Signature]
[Signature]

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.



8 ДЕКАБРЬ
Специальное
Дополнение к меню №11
И. Ю. Курин

Утверждаю
Директор МП с Архивариусом КШП и Тс
В. Н. Серикова

МЕНЮ

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

на 23 декабря 2023 год

ЗАВТРАК

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
Омлет с сыром	130/5	16.2	26.3	2.3	312	211/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1.2	14.7	93	379/2015
Хлеб ржаной поджаренный	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:		23.8	31.3	58.8	619	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	60	0.5	0.1	1	6	ПР
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3.4	2.2	13.8	95	103/2015
Мясо тушеное	100(50/50)	15.2	17.8	2.5	225	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	150	3.2	4.2	20.8	133	303/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3.5	0.5	25.2	100	ПР
Хлеб ржаной поджаренный	20	1.3	0.2	8.4	41	ПР
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015
ИТОГО:		36.1	27	100.7	789	

Бухгалтер
Повар-бригадир

Серикова
Т.И.

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.