



Утверждаю  
 Директор МГУ Арманира "КШЛ"Т  
 Серикова В.Н.

МЕНЮ

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

ЗАВТРАК

Родительская оплата - 85 руб

Для детей из многодетных семей - родительская оплата - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг. ценн		№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы	ость	Ккал	
Парезка из соленых огурцов	60	7,95	0,5	0,1	1		6 ГР	
Жаркое по-домашнему	50/125	87,41	18,2	18,9	16,5		295/259/2015	
Кофейный напиток с молоком	200	12,55	3	1,2	14,7		93/379/2015	
Хлеб пшеничный	40	1,92	2,8	0,4	20,1		80 ПР	
Хлеб ржаной модер	30	1,78	2	0,3	12,6		81 ПР	
Итого		91,61	24,5	20,9	64,9		535	

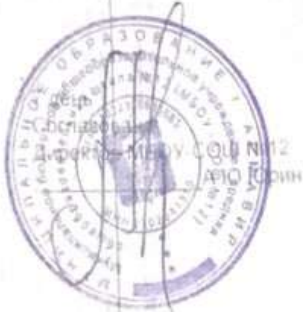
МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Каше	100	12,64	
				Мякя сосисы	75	10,71	
				Булочка с сыром	75	16,65	
				Вагничка без	100	34,02	
				Сосиско в тесте	50/50	21,52	
				Коржи маюны	75	7,61	
				Кекс сдобны	75	21,58	
				Сосисы с сыром	110	21,17	
				Рулетиц мясны	100	23,74	
Соки, напитки							
				Сок фрукт	200	16,12	
				Макадаме 361	200	15,81	
				чай роз с сахар	200	3,03	
				чай розовый, без	200	4,16	
				Мед марлевы	30	24,70	
				Вагичи марл	50	20,80	
				Вагичи гол. мед	25	16,25	
				Медени криси	50	23,75	
				Макадаф	5	9,65	

Бухгалтер  
 Повар-Бригадир

*Т.И. Борисова*  
*Т.В. Кельштейн*

Борисова Т.И.  
 Кельштейн Т.В.



Утверждаю  
Директор МП г. Армавира "КШГЛТ"  
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 29 ноября 2023г

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, Ккал	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР
Жаркое по домашнему	50/125	16,2	18,9	16,5	295	259/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	80	ПР
Хлеб ржаной иодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
<b>Итого</b>		<b>24,5</b>	<b>20,9</b>	<b>64,9</b>	<b>535</b>	

Бухгалтер  
Повар-Бригадир

*Борисова Т.И.*  
*Кельштейн Т.В.*

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



№12  
Юри

Утверждаю  
Директор МОУ Армавира "ЮСГПТ"  
Серикова В.Н.

# МЕНЮ

полупансионного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для возрастной категории 7-11 лет, в том числе с ОБЗ

на 29 ноября 2023 год

## ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Булочка вафельная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР	6,67
Батончики из кура с соусом томатным	90(50/40)	9,1	9,6	10,1	164	204/2015	15,14
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	3,07
Каша с молоком	200	4	3,4	17,5	119	385/2015	7,64
Сыр твердый пор. рязань	20	5,2	5,3	0	98	15/2015	8,64
Сыр рикотта обезжиренный	20	1,3	0,2	0,4	41	ПР	0,99
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	90	ПР	1,2
<b>ИТОГО</b>		<b>25,8</b>	<b>23,06</b>	<b>78</b>	<b>601,2</b>		<b>43,68</b>

## ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Картошка из соевых бобов	60	0,5	0,1	1	6	ПР	5,3
Торт с вафельной начинкой со сметаной	200/5	1,5	6,2	17,3	90	62/2015	7,3
Шницель из мяса говядины с салатом с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015	17,06
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015	4,68
Сок натуральный промышленного производства	700	1	0	23,46	90	384/2015	6,48
Кондитерские изделия промышленного производства	35	0,1	2,1	17,2	248	ПР	3,28
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	90	ПР	1,6
Апельсин	40	2	0,3	12,5	61	ПР	1,49
<b>ИТОГО</b>		<b>23</b>	<b>29,1</b>	<b>210,96</b>	<b>1418</b>		<b>67,57</b>

Бухгалтер  
Попар-Бригадир

*Серикова В.Н.*  
*В.Н.*

Борисова Т.И.  
Кольштейн Т.В.