



Утверждаю:
Директор ФБУ «Армавир» «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 10 ноября 2023г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Колупста квашеная	80	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
Рагу из птицы	75/125	14,2	12,1	17,3	237	289/2015
Кисель плодово-ягодный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной яодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие(яблоки)	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
Итого		19,7	13,26	83,8	527,2	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.



[Handwritten signature]

Утверждаю:
Директор ЦПТ Архивариус "КШГТИТ"
Сарикова В.Н.

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 10 ноября 2023г.

ЗАВТРАК

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Каша овсяная	60	10	0,9	0,08	3,1	18,2	ПР
Рагу из овощей	75/125	52,17	14,2	12,1	17,3	237	289/2015
Хлеб из пшеницы	200	7,83	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	30	1,44	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной из ддп	30	1,78	2	0,3	12,8	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	130	8,48	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
Итого		81,7	19,7	13,26	83,8	527,2	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Каша	100	16,64					
Хлеб со вкусом	75	10,41					
Хлеб с отрубями	75	18,65					
Макаронные изделия	100	24,02					
Соевый соус	50/150	21,52					
Сладкое	100	7,76					
Коржи шоколадные	75	7,61					
Коржи сливочные	75	21,58					
Сыры с твердым сыром	110	21,14					
Филе рыбы	100	23,74					
Соки, напитки							
Сок фруктовый	200	16,12					
Молоко 3,6%	200	15,81					
Чай зеленый с сахаром	200	3,09					
Чай зеленый без сахара	200	4,16					
Мед натуральный	30	24,70					
Молоко 3,6%	20	25,29					
Молоко 3,6%	5	2,63					

Бухгалтер
Повар-бригадир

[Handwritten signature]

Борисова Т.И.
Колышайкин Т.В.



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

МЕНЮ

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

на 10 кабюры 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Нарезка из соевых огурцов	50	0,5	0,1	1	3	ПР	5,3
Фрикадельки из курицы со сливочным маслом	60/5	8,3	11,7	4,7	158	297/2015	15,87
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004	11,76
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,9	132	349/2015	2,51
Хлеб ржаной изобитированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,99
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,2
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	56	338/2015	6,09
ИТОГО:		17,4	20,4	97,7	609		44,72

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Калупа квашеная	50	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР	6,67
Борщ с калупой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	7,3
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	229/2015	38,54
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	10,32
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	73,46	52	389/2015	6,88
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	2
Хлеб ржаной изобитированный	30	2	0,3	12,8	61	ПР	1,49
ИТОГО:		36,6	26,36	109,96	674,2		73,2

Бухгалтер
Полар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кольштейн Т.В.