



Утверждаю:
 Директор МПТГ Армавира "КШПТ"
 Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родители (родители), законные представители которых являются участниками СВО на 22 января 2024г.

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		
Капуста квашеная	60	8,13	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
Рагу из птицы	75/125	63,79	14,2	12,1	17,3	237	269/2015
Кисель плодово-ягодный	200	7,83	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		82,93	19,2	12,76	71,1	466,2	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Вафли шоколад	75	14,97	
				Кисель	100	13,89	
				Булочки со сгущ.	75	11,42	
				Булочки с сгущ.	75	22,87	
				Вафли шоколад	100	38,22	
				Сосиски в тесте	50/50	25,19	
				Коржи мажон	75	8,61	
				Кексы шоколад	75	25,53	
				Сосиски с тестом	110	24,83	
				Булочки, ваниль	50	3,99	
Соки, напитки							
				Сок натуральный	200	17,62	
				Молочные збы	200	17,43	
				Чай раж с сахар	200	2,93	
				Чай раж с сах, м	200	4,12	
				Кукур. палоч	50	30,26	
				Водки на фрз	60	20,31	
				Молочный Нис	20	28,08	
				Перец, крекер	50	19,58	

Бухгалтер Борисова Т.И.

Мат. ответ

Кельштейн Т.В.



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

МЕНЮ

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

на 22 сентября 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР	6,3
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015	45,05
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	4,09
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004	1,71
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,19
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
ИТОГО:		22,8	25,3	66,6	566		59,32

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР	4,09
Суп с рисовой крупой	200	0,4	3,8	1,2	51	115/2015	3,91
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015	40,25
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	3,51
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	5,33
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	1,98
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	81	ПР	1,96
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,91
ИТОГО:		21,5	20,8	113,16	681,5		66,94

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.