



7 ДЕНЬ
Согласовано:
Директор МБОУ СОШ №12
А.Ю Юрин

Утверждаю:
Директор МП г.Армавира "КШПиТ"
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 14 сентября 2024г.

Горячее питание

Родительская оплата - 85 руб
Для детей из семей участников СВО - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость. Ккал	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	100	13,51	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Жаркое по-домашнему	50/125	75,55	16,2	18,9	16,5	295	259/2015
Кофейный напиток с молоком	200	13	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	40	1,9	2,8	0,4	20,1	80	ПР
Хлеб ржаной йодир	40	2,35	2,6	0,4	16,8	81	ПР
Итого		106,31	26,2	21	73,3	575	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Блишечки	100	13,70	
				Пирожки со сниц	75	11,34	
				Пирожки с сыр	75	22,27	
				Ватрушки слив	100	38,10	
				Сосиски в тесте	50/50	25,0	
				Сосиски обжарен	100	8,44	
				Коржи молоко	75	8,44	
				Ватрушки слив	75	14,57	
				Кексы сливочн	75	24,69	
				Пирожки с яйц	75	7,88	
				Булочки, вафель	50	3,92	
Соки, напитки							
				Сок фруктов	200	17,62	
				Маккофе 3 в 1	200	17,43	
				Тай райо сая	200/10	2,93	
				Тай райо сая, м	200/10/7	4,12	
				Кукурузный плав	50	30,26	
				Шоколад	5	12,26	
				Шоколад	25	25,84	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Серикова В.Н.

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

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

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

МЕНЮ

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

на 14 февраля 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,			
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР	5,42
Котлеты из кур с соусом томатным	90(50/40)	9,1	9,6	10,1	164	294/2015	17,61
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	3,51
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,66
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	9,5
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,19
ИТОГО:		25,8	23,06	75	601,2		46,07

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,			
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР	4,09
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	9,51
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015	40,24
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015	5,04
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	5,33
Кондитерские изделия промышленного производства	35	0,1	2,1	122	746	П/Р	3,16
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР	1,58
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,47
ИТОГО:		23	28,1	236,96	1418		70,42

Бухгалтер Борисова Т.И.

Мат.ответ. Кельштейн Т.В.