

9 ДЕНЬ
Сопоставимо
Директор МБОУ СОШ №12
А.Ю Юдин

Утверждаю
Директор МПГ Арматура "ИДП"Т
Серикова В.И.

МЕНЮ

для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родители (родители), законные представители которых являются участниками СВО
на 29 февраля 2024г.

Горячее питание

Родительская оплата - 65 руб
Для детей из семей участников СВО - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.ценность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
огурцы соленые	41	4,19	0,4	0,07	0,7	4	
Рыба тушеная с овощами	90/30	58,4	13	8,8	5,1	141	228/2015
Картофельное пюре со сл. маслом	150	19,6	3,1	4,9	21,8	137	312/2019
чай с лимоном	200/10/7	2,57	0,3	0	15,2	80	888/2004
Хлеб пшеничный	20	0,88	1,4	0,2	10,1	46	ПР
Хлеб ржаной сеяной	30	1,76	2	0,3	12,8	61	ПР
Итого		87,47	20,2	12,07	65,6	443	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
				Мучные, кондитерские изделия			
				Блины со сметаной	50	3,36	
				Каша	100	13,70	
				Блины со сметаной	75	11,34	
				Блины со сметаной	75	22,24	
				Ватрушка сев.	100	39,51	
				Пирожок с фарш.	75	26,67	
				Коржи шоколадн.	75	8,44	
				Пирожок с фарш.	75	3,88	
				Ватрушка сев.	75	14,57	
				Коржи шоколадн.	75	24,69	
				Сырок в шоколаде	110	24,09	
				Соки, напитки			
				Сок апельсинов	200	17,61	
				Молочное желе	200	17,43	
				Чай пакетик с сахаром	200/10	2,93	
				Чай пакетик с сахаром, лимон	200/10/7	4,16	
				Пюре из картофеля	50	30,26	
				Шоколад	5	12,26	
				Печенье криспс	50	18,38	

Бухгалтер
Пожар-Бригадир

С.П.

Борисова Т.И.
Кальштан Т.В.



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 29 февраля 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР	4,09
Рыба тушеная с томатом и овощами	100(50/50)	9,7	4,9	3,6	105	229/2015	23,43
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	13,07
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	5,33
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
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015	5,52
ИТОГО:		18,2	10,9	87,36	507		53,61

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР	6,3
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015	6,85
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	90(80/10)	10,8	18,9	6,1	239	297/2015	27,71
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015	14,89
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	2,42
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР	1,58
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6	61	ПР	1,47
ИТОГО:		22,9	33,6	107,7	757		61,22

Бухгалтер Борисова Т.И.

Мат.ответ Кельштейн Т.В.