

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



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

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 12 марта 2024г.

Горячее питание

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	30	3,07	0,3	0,05	0,5	3	ПР
Гуляш	50/50	64,8	14,5	16,7	2,8	221	260/2015
Каша рисовая со сливочным маслом	150	6,38	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Компот из свежих яблок	200	3,67	0,2	0,2	28	115	342/2015
Хлеб пшеничный	40	1,9	2,8	0,4	20,1	80	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		81,58	23	21,85	84,8	613	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Блишечки	100	13,70	
				Булочки соевые	75	11,34	
				Булочки с сыр.	75	20,27	
				Вашинские до	100	39,41	
				Пирожок с виш.	75	20,67	
				Коржи маюль	75	8,44	
				Вашинские до	75	14,67	
				Кексы шоколад	75	24,89	
				Сочни с мяс.	110	24,09	
Соки, напитки							
				Сок натуральный	200	17,62	
				Молочко 3 в 1	200	17,43	
				Чай раф с сах	200/10	2,93	
				Чай раф с сах, лим	200/10	4,12	
				Вукур напиток	50	30,26	
				Шоколад	5	12,86	
				Несладкий йогурт	50	19,58	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

Борисова Т.И.
Кельштейн Т.В.

7 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 12 марта 2024 год

ЗАВТРАК

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
Гуляш	100(50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015	43,2
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	4,26
Ряженка	200	5,8	5	8,4	102	386/2015	18,05
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:		27,4	26,5	56,5	563		71,77

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Калуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР	5,42
Суп с клецками	200	4,4	3,8	8	92	118/2015	5,75
Биточки рыбные	90	6,7	6,3	10,8	130	234/2015	22,93
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	13,07
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015	8,67
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	9,5
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	1,98
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,47
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,91
ИТОГО:		29,4	22,96	111	767,7		74,7

Бухгалтер Борисова Т.И.

Мат.ответ. Кельштейн Т.В.