



4 ДЕНЬ  
Согласовано  
Директор МП г. Армавира "КШПит"

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 18 марта 2024 г.

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
Котлета из мяса гов. в том соусе	90/40	60,18	9,7	11,2	10	148	268/2015
Макаронн. отвар с маслом слив.	150	7,56	5,4	5,8	30,4	195	203/2016
Чай с лимоном	200/10/7	2,57	0,3	0	15,2	60	888/2004
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
<b>Итого</b>		<b>76,56</b>	<b>19,8</b>	<b>17,65</b>	<b>83,8</b>	<b>527</b>	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Булочка везувий	50	3,92	
				Кексик	100	13,70	
				Булочка со слив.	75	11,34	
				Булочка с сыром	75	22,24	
				Ватрушка сев.	100	39,81	
				Пирожок с виш.	75	20,67	
				Пирож. яблоч.	75	8,44	
				Пирожок сев.	75	7,88	
				Ватрушка с ит.	75	14,57	
				Кекс. Сникерс	75	24,69	
				Соки с творог.	110	21,09	
Соки, напитки							
				Сок. натурал.	200	17,62	
				Масло слив. 36%	200	17,43	
				Чай роз. с сир.	200/10	2,93	
				Чай роз. с сир. и	200/10/7	4,12	
				Кунжут. масло	50	30,26	
				Масло слив.	5	12,26	
				Печенье. крек.	50	19,8	

Бухгалтер  
Повар-Бригадир

*Т.И. Борисова*  
*Т.В. Кельштейн*

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.

1 ДЕНЬ  
Согласовано  
Директор МБОУ СОШ №12  
И. В. Серикова



Утверждаю  
Директор МП г. Армавир «КШПгИТ»  
В. Н. Серикова

## МЕНЮ

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

на 18 марта 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,			
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	45,06
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
<b>ИТОГО:</b>		<b>22,8</b>	<b>25,3</b>	<b>66,6</b>	<b>566</b>		<b>59,33</b>

### 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
Суп с рисовой крупой	200	0,4	3,8	1,2	51	115/2015	3,93
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015	40,24
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
<b>ИТОГО:</b>		<b>21,5</b>	<b>20,8</b>	<b>113,16</b>	<b>681,5</b>		<b>66,95</b>

Бухгалтер Борисова Т.И.

Мат.ответ. Кельштейн Т.В.