

2 ДЕНЬ  
 Согласовано  
 Директор МБОУ СОШ №12  
 А.Ю. Юрин



Утверждаю:  
 Директор МПТ 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 7 апреля 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		
Сыр твердый порциями	20	14,25	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка творожн со сгущ молоком	135/20	54,5	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	11,5	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие(яблоки)	150	8,87	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
<b>Итого</b>		<b>90,54</b>	<b>34,4</b>	<b>26,6</b>	<b>90,7</b>	<b>601,5</b>	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Булочки ванильные	50	3,96	
				Кефир	100	13,70	
				Булочки со сгущ,	75	11,34	
				Булочки с сгущ,	75	22,27	
				Вашилушко дес	100	39,81	
				Кисломол с вани,	45	20,67	
				Котлетки мясные	75	8,44	
				Вашилушко сгущ,	75	14,57	
				Кексы с маком,	75	24,69	
				Сухари с творог,	110	24,09	
Соки, напитки							
				Сок апельсиновый	200	17,62	
				Чай улун сахар	200	2,93	
				Чай улун сахар, м	200	4,12	
				Молочного з/в	200	17,43	
				Вегетариан. нап.	35	12,66	
				Шоколад	5	12,36	
				Маршмэллоу	30	16,25	

Бухгалтер  
 Повар-Бригадир

*Толка*  
*Ор*

Бориоова Т.И.  
 Кельштейн Т.В.



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

# МЕНЮ

на 5 апреля 2024 год

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

## 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
Эрикадельки из хур со сливочным маслом	60/5	8,3	11,7	4,7	158	297/2015	19,74
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004	15,23
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	2,42
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
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015	5,52
<b>ИТОГО:</b>		<b>17,4</b>	<b>20,4</b>	<b>97,7</b>	<b>609</b>		<b>49,17</b>

## ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР	5,42
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	9,51
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	229/2015	50,67
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	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	1,98
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,47
<b>ИТОГО:</b>		<b>36,6</b>	<b>26,36</b>	<b>109,96</b>	<b>674,2</b>		<b>87,45</b>

Бухгалтер Борисова Т.И.

Мат.ответ. Кельштейн Т.В.