



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

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

МЕНЮ  
для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей ,родитель (родители),законные представители которых являются участниками СВО на 19 апреля 2024г.

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.ц енность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	14,25	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка творожн со соусом	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)	185	10,93	0,7	0,7	18,1	87	338/2015
<b>Итого</b>		<b>92,6</b>	<b>34,6</b>	<b>26,7</b>	<b>94,1</b>	<b>618</b>	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Булочка вассурин	50	3,92	
				Кексы	100	13,70	
				Булочка со сметаной	75	11,34	
				Булочка с сыром	75	22,27	
				Ваширшико, дет	100	33,41	
				Кисломолочное с ванилью	75	20,64	
				Коржи молочные	75	8,44	
				Кисломолочное с ванилью	75	7,88	
				Ваширшико с ванилью	75	14,57	
				Кексы Ситорович	75	24,69	
				Соус с творогом	110	24,09	
Соки, напитки							
				Сок натуральный	200	17,64	
				Чай травяной с сахаром	200	2,93	
				Чай травяной с сахаром, лимон	200	4,12	
				Магги 3 в 1	200	17,43	
				Шоколад	5	10,26	
				Керн молочный	25	13,55	

Бухгалтер  
Повар-Бригадир

*Толстик*  
Т.И.

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



Утверждаю  
Директор МП «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 19 апреля 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	8	ПР	4,09
Фрикадельки из кур 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.ценн ость, 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	1,96
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.