



10 ДЕНЬ  
Согласовано  
Директор МБОУ СОШ №12  
А.Ю. Юриш

Утверждаю  
Директор МП г. Армавира "КШПгТ"  
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 25 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. ценность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	50	7,88	0,6	2,3	3,8	39	ПР
Биточки из мяса говядины 1 кат	90	56,8	9,3	9,9	8	127	268/2015
Калупа тушеная	150	22,33	3,8	6,9	16	112	321/2015
Напиток из плодов шиповника	200	6,6	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной яодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР
<b>Итого</b>		<b>96,79</b>	<b>18,4</b>	<b>19,9</b>	<b>66,5</b>	<b>464</b>	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Пирожки с капустой	50	3,92	
				Кексы	100	13,70	
				Пирожки с овощами	75	11,34	
				Булочки с ватрушкой	75	22,27	
				Ватрушки с капустой	100	39,81	
				Пирожки с вишней	75	20,64	
				Коржи маюльи	75	8,44	
				Пирожки с сдобой	75	7,88	
				Ватрушки с ватрушкой	75	14,57	
				Кексы с маюльи	75	24,69	
				Сосиски с ватрушкой	110	21,09	
Соки, напитки							
				Фруктовый сок	100	30,72	
				Сок натуральный	200	17,62	
				Чай пакетированный с сахаром	200	2,93	
				Чай пакетированный с сахаром	200	4,12	
				Молочный напиток	200	17,43	
				Молоко	25	13,55	
				Кефир, напиток	50	30,26	

Бухгалтер  
Повар-Бригадир

*Т.И. Борисова*  
*Т.В. Кельштейн*

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



Утверждаю  
 Директор МПТ г. Армавира «КШПТ»  
 В. Н. Серикова

## МЕНЮ

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

на 25 апреля 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	3,8	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	5,42
<b>ИТОГО:</b>		<b>18,2</b>	<b>10,9</b>	<b>87,36</b>	<b>507</b>		<b>53,61</b>

### 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
<b>ИТОГО:</b>		<b>22,9</b>	<b>33,6</b>	<b>107,7</b>	<b>757</b>		<b>51,22</b>

Бухгалтер Борисова Т.И.

Мат.ответ. Кельштейн Т.В.