

1 ДЕНЬ  
Согласовано  
Директор МБОУ-СОШ №12  
А Ю Юрин

Утверждаю  
Директор МП г. Асмавира "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 16 мая 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
Мясо тушеное	100(50/50)	67,59	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая со сл маслом	150	6,13	3,1	4,9	21,9	137	303/2015
Чай с лимоном	200(10/7)	2,57	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной изодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		82,54	23	23,35	67,8	546	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
				Ватрушка	100	13,70	
				Ватрушка со сиром	75	11,34	
				Ватрушка с сыром	75	22,27	
				Ватрушка вет	100	39,81	
				Коржи с ватрушкой	75	29,67	
				Коржи с ватрушкой	75	8,44	
				Ватрушки со сиром	75	14,57	
				Коржи с ватрушкой	75		
Соки, напитки							
				Сок натуральный	100	17,62	
				Чай с сахаром	200	4,23	
				Чай с сахаром, лимон	200	4,16	
				Мороженое 36г	200	17,43	
				Мороженое 25г	25	13,55	
				Куржунды намаз	50	30,26	

Бухгалтер  
Повар-бригадир

Борисова Т.И.  
Кельштейн Т.В.



УТВЕРЖДЕНО  
 Согласовано  
 Директор МБОУ-СОШ №12  
 А.Ю. Юрин

Утверждаю  
 Директор МП 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 16 мая 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Калупа квашеная	60	0,9	0,08	3,1	16,2	ПР	5,42
Котлета из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90(50/40)	5,4	6,9	5,7	82	268/2015	23,36
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015	5,04
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	5,33
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	81	ПР	1,96
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,19
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015	25,49
Кондитерские изделия промышленного производства	25	0,1	0,2	28,3	189	П/Р	2,26
<b>ИТОГО:</b>		<b>26,5</b>	<b>15,66</b>	<b>128,86</b>	<b>812,2</b>		<b>70,05</b>

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Икра свекольная	60	1,3	0,1	13,2	111	75/02015	6,22
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118	102/2015	6,56
Жарков по-домашнему	50/125	16,2	18,9	16,5	295	259/2015	50,36
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,66
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	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,91
<b>ИТОГО:</b>		<b>36,5</b>	<b>33,2</b>	<b>108,7</b>	<b>922,5</b>		<b>89,17</b>

Бухгалтер Т.И. Борисова Борисова Т.И.

Мат.ответ. Т.В. Кельштейн Кельштейн Т.В.