



3 день

Согласовано:

*М. Серикова*  
*М. Серикова*

Утверждаю:

Директор МП г.Армавира "КШПит"  
Серикова В.Н.

## МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет  
на 03 09 2024г.

### 1 смена(второе питание- обед)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>39,9</b>	<b>35,3</b>	<b>98</b>	<b>900</b>	

### 2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Залежанка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>64,7</b>	<b>64</b>	<b>160,5</b>	<b>1103,5</b>	

Бухгалтер  
Материально-ответственное лицо

*Т.И. Борисова*  
*Н.Г. Николенко*

Борисова Т.И.  
Николенко Н.Г.

3 день

Согласовано:

*И. О. Серикова И. Ю. Осипов*

Утверждаю:  
Директор МП Комбинат школьного питания и торговли  
Серикова В.Н.

# МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов(инвалидов)  
от 12 лет и старше

на 03 04 2024 г.

## Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>64,6</b>	<b>63,9</b>	<b>157,6</b>	<b>1089,4</b>	

## Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>39,9</b>	<b>35,3</b>	<b>98</b>	<b>900</b>	

## второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>64,6</b>	<b>63,9</b>	<b>157,6</b>	<b>1089,4</b>	

Бухгалтер  
Материально-ответственное лицо

*Борисова Т.И.*  
Борисова Т.И.  
Николенко Н.Г.

3 ДЕНЬ

Согласовано

*И. О. директора МП г. Армавира «КШПит»*  
*В. Н. Серикова*

Утверждаю

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

## МЕНЮ

для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для детей с ОВЗ возрастной категории от 12 лет и старше

на 03 04 2024 год

### ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	155 (135/20)	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>35,1</b>	<b>26,7</b>	<b>95,7</b>	<b>623,5</b>	

### ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,5	70,5	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>43,8</b>	<b>36,4</b>	<b>136</b>	<b>1071,5</b>	

### ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы,		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	18,6	12,3	6,8	230	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
<b>ИТОГО:</b>		<b>23</b>	<b>16,1</b>	<b>34,1</b>	<b>396</b>	

Бухгалтер *Серикова*

Мат.ответ. Николенко Н.Г.

3 ДЕНЬ

Согласовано

*И.Р. Дроздова* и *М.Б. Чичина* 14  
*И.В. Осипова*

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 03 09 2024 год

**ЗАВТРАК**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	9,5
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	135/20	22,5	17	43,4	284	223/2015	36,33
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,66
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>34,3</b>	<b>26,5</b>	<b>89,7</b>	<b>597</b>		<b>60,2</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
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015	6,85
Котлеты рубленые из птицы	90	15,6	14,8	8	256	294/2015	28,02
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004	15,23
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015	4,4
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР	1,58
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,47
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,91
<b>ИТОГО:</b>		<b>27,6</b>	<b>28,56</b>	<b>95</b>	<b>780,7</b>		<b>68,88</b>

**ПОЛДНИК только для детей с ОВЗ - 2 смена**

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,66
Кондитерские изделия промышленного производства	100	11,2	12,3	13,2	205	ПР	18,42
<b>ИТОГО:</b>		<b>15,2</b>	<b>15,7</b>	<b>30,7</b>	<b>324</b>		<b>26,08</b>

Бухгалтер

Мат.ответ. \_Николенко Н.Г.

Горячее питание (завтрак) 1-11 классы и для детей с ОВЗ



Горячее питание (обед) 1-11 классы и для детей с ОВЗ, детей инвалидов



Горячее питание (5-11 классы) и для детей, чьи родители являются участниками СВО

