



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 10 08 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
Котлеты из кур с соусом томатным	110(70/40)	12,5	12,8	13,2	220	294/2015
Каша пшеничная вязкая со сливочным маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	80	ПР
ИТОГО:		31,2	26,56	91,5	718,2	

ОБЕД

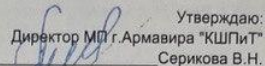
Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Шницель из мяса говядины 1 кат с соусом томатным со сливочным маслом	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Макароны отварные с маслом сливочным	180	6,5	7	36,5	235	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,4	92	389/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	53	1,2	5,6	91	373	П/П
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	П/П
ИТОГО:		29	31,6	232,3	1186	

полдник

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	15,3	15,2	27,8	289	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		19,7	19	55,1	455	

Бухгалтер Николенко Н.Г.

Мат.ответ. Николенко Н.Г.



Для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родители (родители), законные представители которых являются участниками СВО на 10 04 2024г.

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.ц енност	№ рецептур
			Белка	Жиры	Углеводы		
Котлета рубленая из кур с том.соусом	90/40	45,21	15,6	16,1	10	277	294/2015
Каша пшеничная со сливочным маслом	150	5,26	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Какао с молоком	200	11,5	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	40	1,9	2,8	0,4	20,1	80	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		65,63	27,6	24,4	81	670	

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.



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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 10 09 2024г.

1 смена(второе питание- обед)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7		10	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5		110	82/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2		164	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	180	6,5	7	36,5		235	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46		92	389/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218	ПР
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2		65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
ИТОГО:		32,9	46	149,36		935	

2 смена (второе питание)

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
Котлеты из кур с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4		365	294/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9		160,5	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5		119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0		68	15/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	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
ИТОГО:		35,6	40,4	102,2		910	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

[Signature]
Николенко

Борисова Т.И
Николенко Н.Г.



8 ДЕНЬ
Одобрено
Директор МП «Армавира»
В. Н. Серикова

Утверждаю
Директор МП «Армавира»
В. Н. Серикова

МЕНЮ

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

на 10 09 2024 год

ЗАВТРАК

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
Котлеты из кур с соусом томатным	90(50/40)	9,1	9,6	10,1	164	294/2015	17,81
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	3,51
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 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
ИТОГО:		25,8	23,06	75	601,2		46,07

ОБЕД

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	6	ПР	4,09
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	9,51
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015	40,24
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
Кондитерские изделия промышленного производства	35	0,1	2,1	122	746	П/Р	3,16
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
ИТОГО:		23	28,1	236,96	1418		70,42

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	4,8	5,2	59	380	ПР	9,04
ИТОГО:		8,8	8,6	76,5	499		16,7

Бухгалтер _____

Мат.ответ. _____ Николенько Н.Г.



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

Утверждаю:
Серикова В.Н.

МЕНЮ

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

на 10 08 2024 г.

Завтрак для 1 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
Котлеты из кур с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4	365	294/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	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
ИТОГО:		35,5	40,3	99,3	895,9	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соевых огурцов	100	0,3	0,1	1,7	10	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	180	6,5	7	36,5	235	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		32,9	46	149,36	935	

второе питание для 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
Котлеты из кур с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4	365	294/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	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
ИТОГО:		35,5	40,3	99,3	895,9	

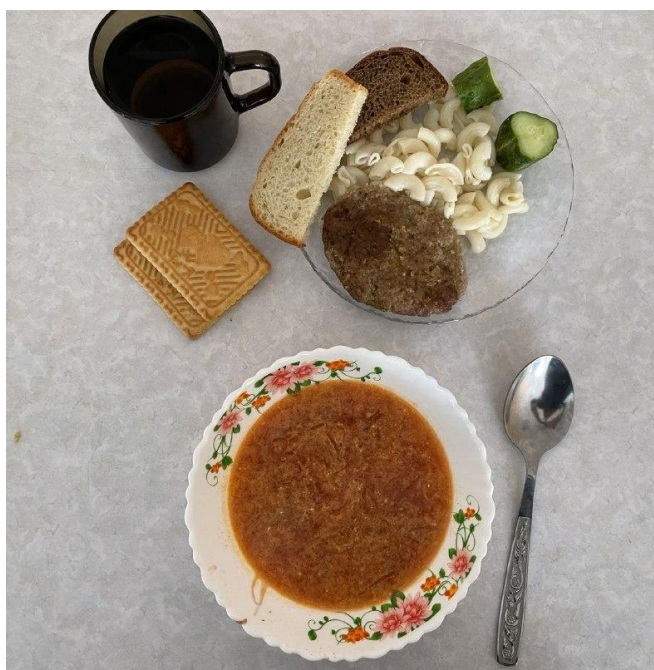
Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
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

