



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

на 12 04 2024г.

Горячее питание

Родительская оплата - 85 руб

Для детей из семей участников СВО - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.цен ность	№ рецентуры
			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
Капуста 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 йодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		96,79	18,4	19,9	66,5	464	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

10 день
Согласовано:

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 12 04 2024 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8	185	75/02015
Биточки из мяса говядины 1 кат	100	10,4	11,2	9,2	143	268/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015
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	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		21,8	20,7	97,6	688,4	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015
Сагу из птицы	75/125	14,2	12,1	17,3	237	289/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		41	27	82,5	763	

Второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8	185	75/02015
Биточки из мяса говядины 1 кат	100	10,4	11,2	9,2	143	268/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015
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	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		21,8	20,7	97,6	688,4	

Директор
МП Комбинат школьного питания и торговли
Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.



10 день

Согласовано:

С.И. Борисов

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 12 09 2024г.

1 смена(второе питание- обед)

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
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2		118	103/2015
Рагу из птицы	75/125	14,2	12,1	17,3		237	289/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5		119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
Йогурт	200	10	3	7		120	386/2015
ИТОГО:		41	27	82,5		763	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8		185	75/02015
Биточки из мяса говядины 1 кат	90	9,3	9,9	8		127	268/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3		138	321/2015
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	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,6	0,6	13,7		68	338/2015
ИТОГО:		20,8	19,5	98,3		684,0	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Т.И. Борисова
Н.Г. Николенко

Борисова Т.И
Николенко Н.Г.



Утверждаю
Директор МП «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 12 04 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Икра свекольная	60	1,3	0,1	13,2	111	75/2015	6,22
Биточки из мяса говядины 1 кат	90	9,3	9,9	8	127	268/2015	37,99
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015	14,89
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015	4,4
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
ИТОГО:		18,4	17,6	71,7	516		65,67

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	9,5
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,4	2,2	13,8	95	103/2015	6,86
Рагу из птицы	50/125	12,5	10,6	15,2	208	289/2015	31,32
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,66
Хлеб пшеничный	45	3,1	0,5	22,7	90	ПР	1,78
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	15,4	70,5	338/2015	5,91
ИТОГО:		30,1	22,8	93	691,5		64,01

ПОЛДНИК только для детей с ОВЗ - 2 смена

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценно сть, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015	4,4
Кондитерские изделия промышленного производства	100	14,1	5,2	39	380	ПР	9,04
ИТОГО:		14,7	5,4	50	445		13,44

Бухгалтер Николенко Н.Г.

Мат.ответ. Николенко Н.Г.

Николенко Н.Г.



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 12 09 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра свекольная	60	1,3	0,1	13,2	111	75/2015
Биточки из мяса говядины 1 кат	90	9,3	9,9	8	127	268/2015
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015
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	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		19,9	19,3	88,3	606,5	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Сыр голландский порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015
Рагу из птицы	200(75/125)	14,2	12,1	17,3	237	289/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		41,8	27,1	89,2	782	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Кондитерские изделия	50	15,5	15,2	57,8	225	ПР
промышленного производства	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
Фрукты свежие (яблоки)		16,5	15,8	78,6	337	
ИТОГО:						

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

