



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

## МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет  
на 19 09 2024г.

### 1 смена(второе питание- обед)

| Наименование блюда                        | Выход,г | Пищевые вещества, г |             |              |  | Энергетич.ценнос<br>ть ккал | № рецептуры |
|-------------------------------------------|---------|---------------------|-------------|--------------|--|-----------------------------|-------------|
|                                           |         | Белки               | Жиры        | Углеводы     |  |                             |             |
| Икра кабачковая                           | 100     | 1,2                 | 4,7         | 7,7          |  | 78                          | ПР          |
| Рассольник Ленинградский                  | 250     | 2                   | 5,7         | 11,7         |  | 107                         | 96/2015     |
| Фрикадельки из кур со<br>сливочным маслом | 120/5   | 16,1                | 22,5        | 9            |  | 304                         | 297/2015    |
| Капуста тушеная                           | 180     | 4,6                 | 8,2         | 19,3         |  | 138                         | 321/2015    |
| Компот из сухофруктов                     | 200     | 1,2                 | 0           | 38,8         |  | 132                         | 349/2015    |
| Хлеб пшеничный                            | 40      | 2,8                 | 0,4         | 20,2         |  | 65                          | ПР          |
| Хлеб ржаной иодированный                  | 20      | 1,3                 | 0,2         | 8,4          |  | 41                          | ПР          |
| Фрукты свежие (яблоки)                    | 100     | 0,4                 | 0,4         | 9,8          |  | 47                          | 338/2015    |
| <b>ИТОГО:</b>                             |         | <b>29,6</b>         | <b>42,1</b> | <b>124,9</b> |  | <b>912</b>                  |             |

### 2 смена (второе питание)

| Наименование блюда                            | Выход,г | Пищевые вещества, г |             |               |  | Энергетич.ценнос<br>ть ккал | № рецептуры |
|-----------------------------------------------|---------|---------------------|-------------|---------------|--|-----------------------------|-------------|
|                                               |         | Белки               | Жиры        | Углеводы      |  |                             |             |
| Нарезка из соленых огурцов                    | 100     | 0,8                 | 0,1         | 1,7           |  | 10                          | ПР          |
| Рыба тушеная с томатом и<br>овощами           | 120/50  | 24,6                | 12,4        | 6,4           |  | 178                         | 229/2015    |
| Тюре картофельное со<br>сливочным маслом      | 180     | 3,6                 | 5,7         | 24,2          |  | 164                         | 312/2015    |
| сок натуральный промышленного<br>производства | 200     | 1                   | 0           | 23,46         |  | 92                          | 389/2015    |
| афли на фруктозе                              | 60      | 7,8                 | 20,4        | 26,4          |  | 218                         | ПР          |
| леб пшеничный                                 | 30      | 2,1                 | 0,3         | 15,1          |  | 60                          | ПР          |
| леб ржаной иодированный                       | 20      | 1,3                 | 0,2         | 8,4           |  | 41                          | ПР          |
| <b>ИТОГО:</b>                                 |         | <b>41,2</b>         | <b>39,1</b> | <b>105,66</b> |  | <b>763</b>                  |             |

галтер  
ерияльно-ответственное лицо

*Борисова Т.И.*  
*Николенко Н.Г.*

Борисова Т.И.  
Николенко Н.Г.

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

## MEHIO

для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родители  
(родители), законные представители которых являются участниками СВО  
на 15 09 2024г.

### Горячее питание

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

| Наименование блюда             | Вес<br>блюда | Цена         | Пищевые вещества г |           |             | Энерг.цен<br>ность | №<br>рецептуры |
|--------------------------------|--------------|--------------|--------------------|-----------|-------------|--------------------|----------------|
|                                |              |              | Белка              | Жиры      | Углеводы    |                    |                |
| Рыба тушеная с овощами         | 90/50        | 58,4         | 13                 | 6,6       | 5,1         | 141                | 229/2015       |
| Картофельное пюре со сл.маслом | 150          | 19,6         | 3,1                | 4,9       | 21,9        | 137                | 312/2015       |
| Чай с лимоном                  | 200/10/7     | 2,57         | 0,3                | 0         | 15,2        | 60                 | 686/2004       |
| Хлеб пшеничный                 | 20           | 0,95         | 1,4                | 0,2       | 10,1        | 40                 | ПР             |
| Хлеб ржаной йодир              | 30           | 1,76         | 2                  | 0,3       | 12,6        | 61                 | ПР             |
| <b>Итого</b>                   |              | <b>83,28</b> | <b>19,8</b>        | <b>12</b> | <b>64,9</b> | <b>439</b>         |                |

### МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Бухгалтер  
Товар-Бригадир

Борисова Т.И.  
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 15 09 2024 год

## ЗАВТРАК

| Наименование блюда                         | Выход, г  | Пищевые вещества г |         |             | Энерг.ценн<br>ость, ккал | №<br>рецептуры |
|--------------------------------------------|-----------|--------------------|---------|-------------|--------------------------|----------------|
|                                            |           | Белки, г           | Жиры, г | Углеводы, г |                          |                |
| Нарезка из соленых огурцов                 | 60        | 0,5                | 0,1     | 1           | 6                        | ПР             |
| Рыба тушеная с томатом и овощами           | (100 /50) | 14,5               | 7,3     | 5,7         | 157                      | 229/2015       |
| Картофельное пюре со сливочным маслом      | 180       | 3,6                | 5,7     | 24,2        | 164                      | 312/2015       |
| Сок натуральный промышленного производства | 200       | 1                  | 0       | 26          | 92                       | 389/2015       |
| Хлеб пшеничный                             | 50        | 3,5                | 0,4     | 0,5         | 100                      | ПР             |
| Хлеб ржаной иодированный                   | 30        | 2,2                | 1,3     | 10,3        | 61                       | ПР             |
| ИТОГО:                                     |           | 25,3               | 14,8    | 67,7        | 580                      |                |

## ОБЕД

| Наименование блюда       | Выход, г | Пищевые вещества г |         |             | Энерг.ценн<br>ость, ккал | №<br>рецептуры |
|--------------------------|----------|--------------------|---------|-------------|--------------------------|----------------|
|                          |          | Белки, г           | Жиры, г | Углеводы, г |                          |                |
| Икра кабачковая          | 100      | 1,2                | 4,7     | 7,7         | 78                       | ПР             |
| Рассольник Ленинградский | 250      | 2                  | 5,7     | 11,7        | 107                      | 96/2015        |
| Фрикадельки из кур       | 120/5    | 16,1               | 22,5    | 9           | 304                      | 297/2015       |
| Капуста тушеная          | 180      | 4,6                | 8,2     | 19,3        | 138                      | 321/2015       |
| Компот из сухофруктов    | 200      | 1,2                | 0       | 38,8        | 132                      | 349/2015       |
| Хлеб пшеничный           | 50       | 3,5                | 0,5     | 25,1        | 100                      | П/П            |
| Хлеб ржаной иодированный | 50       | 3,2                | 0,5     | 21          | 102                      | П/П            |
| Фрукты свежие (яблоки)   | 150      | 0,6                | 0,6     | 14,7        | 70,5                     | 338/2015       |
| ИТОГО:                   |          | 32,4               | 42,7    | 147,3       | 1031,5                   |                |

## ПОЛДНИК

| Наименование блюда                              | Выход, г | Пищевые вещества г |         |             | Энерг.ценн<br>ость, ккал | №<br>рецептуры |
|-------------------------------------------------|----------|--------------------|---------|-------------|--------------------------|----------------|
|                                                 |          | Белки, г           | Жиры, г | Углеводы, г |                          |                |
| Сок натуральный промышленного производства      | 200      | 1                  | 0       | 16          | 92                       | 389/2015       |
| Кондитерские изделия промышленного производства | 50       | 6,9                | 15,2    | 38,2        | 231                      | ПР             |
| Фрукты свежие (яблоки)                          | 100      | 0,4                | 0,4     | 9,8         | 47                       | 338/2015       |
| ИТОГО:                                          |          | 8,3                | 15,6    | 64          | 370                      |                |

Мат.ответ. Николенко Н.Г.

Мат.ответ. Николенко Н.Г.

*Минус*

9 день  
Сотрудник:  
Директор МБОУ СОШ №14  
Серикова В.Н.

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 15 09 2024 г.

### Завтрак для 1 смены

| 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          |
| Рыба тушеная с томатом и овощами           | 120/50  | 24,6                | 12,4 | 6,4      | 178                           | 229/2015    |
| Пюре картофельное со сливочным маслом      | 180     | 3,6                 | 5,7  | 24,2     | 164                           | 312/2015    |
| Сок натуральный промышленного производства | 200     | 1                   | 0    | 23,46    | 92                            | 389/2015    |
| 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:                                     |         | 33,9                | 19,2 | 91,06    | 601,4                         |             |

### Обед для 1 и 2 смены

| Наименование блюда                     | Выход,г | Пищевые вещества, г |      |          | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры |
|----------------------------------------|---------|---------------------|------|----------|-------------------------------|-------------|
|                                        |         | Белки               | Жиры | Углеводы |                               |             |
| Икра кабачковая                        | 100     | 1,2                 | 4,7  | 7,7      | 78                            | ПР          |
| Рассольник Ленинградский               | 250     | 2                   | 5,7  | 11,7     | 107                           | 96/2015     |
| Фрикадельки из кур со сливочным маслом | 120/5   | 16,1                | 22,5 | 9        | 304                           | 297/2015    |
| Капуста тушеная                        | 180     | 4,6                 | 8,2  | 19,3     | 138                           | 321/2015    |
| Компот из сухофруктов                  | 200     | 1,2                 | 0    | 38,8     | 132                           | 349/2015    |
| Хлеб пшеничный                         | 40      | 2,8                 | 0,4  | 20,2     | 65                            | ПР          |
| Хлеб ржаной иодированный               | 20      | 1,3                 | 0,2  | 8,4      | 41                            | ПР          |
| Фрукты свежие (яблоки)                 | 100     | 0,4                 | 0,4  | 9,8      | 47                            | 338/2015    |
| ИТОГО:                                 |         | 29,6                | 42,1 | 124,9    | 912                           |             |

### второе питание для 2 смены

| 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          |
| Рыба тушеная с томатом и овощами           | 120/50  | 24,6                | 12,4 | 6,4      | 178                           | 229/2015    |
| Пюре картофельное со сливочным маслом      | 180     | 3,6                 | 5,7  | 24,2     | 164                           | 312/2015    |
| Сок натуральный промышленного производства | 200     | 1                   | 0    | 23,46    | 92                            | 389/2015    |
| 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:                                     |         | 33,9                | 19,2 | 91,06    | 601,4                         |             |

Директор  
Фактически-ответственное лицо

Борисова Т.И.  
Николенко Н.Г.





Утверждено  
Директор МПГ, 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 23 04 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     | 21,0        | 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        | 80                    | 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    | 5,52  |
| ИТОГО:                                     |            | 18,2               | 10,9    | 87,36       | 507                   |             | 53,61 |

### 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  |
| ИТОГО:                                 |           | 22,9               | 33,6    | 107,7       | 757                   |             | 61,22 |

ПОЛДНИК только для детей с ОВЗ - 2 смена

| Наименование блюда                              | Выход, г | Пищевые вещества г |         |             | Энерг. ценность, ккал | № рецептуры | Цена  |
|-------------------------------------------------|----------|--------------------|---------|-------------|-----------------------|-------------|-------|
|                                                 |          | Белки, г           | Жиры, г | Углеводы, г |                       |             |       |
| Сок натуральный промышленного производства      | 200      | 1                  | 0       | 16          | 92                    | 389/2015    | 5,33  |
| Кондитерские изделия промышленного производства | 100      | 5,4                | 5,2     | 26          | 371                   | ПР          | 18,42 |
| ИТОГО:                                          |          | 6,4                | 5,2     | 42          | 463                   |             | 23,75 |

Хозяйка

Мат.ответ. \_\_ Николенко Н.Г.

*Микс*

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

