

4 день

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ № 14

(О. П. Ситникова)

Директор МП Комбинат школьного питания и торговли

Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 6 февраля 2023г.

Родительская оплата - 70 руб. + 6 руб. компенсационных выплат

Для детей из много детных семей: родительская оплата - 60 руб. + 16 руб. компенсационных выплат

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.це нность.	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашенная	60	10-32	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Котлета из мяса гов/том.соусе	90/40	46-21	15,3	23	14,9	330	268/2015
Макароны отварн с масл.слив.	150	8-59	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Сок Натуральный	200	10-47	1	0	26	92	389/2015
Хлеб пшеничный	30	1-44	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	1-78	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		78-81	26,7	29,46	102,1	754	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Коржик шоко	75	7-43		Маршмеллоу	30	13-48	
Сдобник	70	21-50		Макароны	51	6-44	
Сосиски в тесте	50/50	20-89		Макароны	20г	17-04	
Пирожки с капустой	75	6-71		Вафли	60г	20-79	
Пирожки со сметаной	75	11-20					
Пирожки	700	12-67					
Ватрушки	700	31-86					
Вафли	75	20-71					
Соки, напитки							
				Сок	200	16-30	
				Квас	200	16-15	

Бухгалтер

Повар-Бригадир

В.И.

Борисова Т.И.

1 ДЕНЬ

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №14

О.П. Ситникова

Утверждаю

Директор МП г. Армавира «КШПит»

В. Н. Серикова

МЕНЮ

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

на 6 февраля 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецеп.
		Белки	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	П/П
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	П/П
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
		25,7	27,3	58	653	

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецеп.
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	70/2015
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1 кат с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4	365	268/2015
Каша пшеничная вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	13,2	92	389/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
		30,5	36,4	108,9	913,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецеп.
		Белки	Жиры	Углеводы		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Кондитерские изделия промышленного производства	50	9,3	6,1	24,3	352	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	10	6,5	49,3	459	

Бухгалтер

Мат.ответ.

1 ДЕНЬ

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №14

О.П. Ситникова

Утверждаю

Директор МП г. Армавира «КШПгТ»

В. Н. Серикова

МЕНЮ

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

на 6 февраля 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецеп.
		Белки	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	П/П
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	П/П
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
		25,7	27,3	58	653	

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецеп.
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	70/2015
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1 кат с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4	365	268/2015
Каша пшеничная вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	13,2	92	389/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
		30,5	36,4	108,9	913,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецеп.
		Белки	Жиры	Углеводы		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Кондитерские изделия промышленного производства	50	9,3	6,1	24,3	352	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	10	6,5	49,3	459	

Бухгалтер

Мат.ответ.



Горячее питание (завтрак) 1-4 классы и для детей с ОВЗ



Горячее питание (обед) 1-4 классы и для детей с ОВЗ



Горячее питание 5-11 классы