

2 день

Согласовано:

Директор МБОУ-СОШ № 14

(О. П. Ситникова)

Утверждаю:

Директор МП Комбинат школьного питания и торговли

Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше

на 20 февраля 2023г.

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

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.цен ность.	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашенная	30	5-16	0,4	0,03	1,6	8	ПР
Рагу из птицы	100/125	54-39	12,5	10,6	15,2	208	234/2015
Кисель плодово-ягодный	200	6-87	0	0	23	92	ПР
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
Фрукты свежие(яблоки)	208	14-36	0,8	0,8	203	48	338/2015
Итого		84-00	17,8	12,03	270,5	477	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Корот мюли	75	7-43		Маршмеллоу	30г	13-48	
сосиски с твар	100	21-80		шоколад мюли	5г	6-44	
сосиски в тесте	50/50	20-89		шоколад Ананас	20г	17-04	
булочки со сгущ	75	11-20		вафли толст	35г	14-18	
Кефир	100	12-67		вафли на фрукт	60г	20-79	
ватр. Детси	100	31-86					
булочки с сыр	75	20-77					
сфера овсян	100	8-55					
Соки, напитки							
				сок ассорти	300г	13-48	
				крекер крес	60г	18-63	
				кофе ЗВТ	200г	16-50	

Бухгалтер

Повар-Бригадир

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 _____ возрастной категории от 12 лет и старше

на 20 февраля 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		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			Энергетическая ценность	№ рецепта
		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			Энергетическая ценность	№ рецепта
		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 Белова

Мат.ответ. _____

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 возрастной категории 7-11 лет, дети с ОВЗ,

на 20 февраля 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
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 вязкая гречневая с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		22,8	25,3	66,6	566	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	ценность ккал	
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Суп с рисовой крупой	200	0,4	3,8	1,2	51	115/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	15,3	23	14,9	330	268/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
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	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		24,5	31,7	89,06	733	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая 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	100	7,4	12,3	13,2	265	П/П
	300	7,7	12,3	28,4	325	

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