

1 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 22 сентября 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.ценность. Ккал	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	7-28	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	50/50	50-52	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая со сл.м.	180	9-17	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	2-37	0,3	0	15,2	60	686/2004
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		72-56	24,1	26,2	74,9	613	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Кефир	100	12-67		Маршмэллоу	30г	13-48	
йогурт с кап	75	6-74		крекеры	50г	18-63	
бублик со вкусом	75	20-71		шоколад минд	5г	6-44	
бублик со вкусом	75	7-43		шоколад белый	20г	17-04	
сдоба овсян	100	8-55		вафель топ.ма	30г	14-18	
				вафель на фруктов	60г	20-79	
Соки, напитки							
				сок в м/пек	200г	16-50	
				сок в б/л	200г	16-50	

Бухгалтер

В.И.

Борисова Т.И.

Борисова Т.И.

3 ДЕНЬ

Согласовано

Директор МБОУ СОШ №14

О.П. Ситникова

Утверждаю

Директор МП г. Армавира «КШПТ»

В. Н. Серикова

МЕНЮ

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

на 22 февраля 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
2	3	4	5	6	7	8
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	135/20	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		34,3	26,5	89,7	597	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	ценность ккал	
2	3	4	5	6	7	8
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	90	15,6	14,8	8	256	294/2015
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	48	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		36,6	30,56	101	845,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	
		Белки	Жиры	Углеводы		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382
Кондитерские изделия промышленного производства	100	11,2	12,3	13,2	260	П/Г
	300	15,2	15,7	30,7	379	

Бухгалтер

Мат.ответ.

3 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
О.П. Ситникова

Утверждаю
Директор МП г. Армавира «КШПит»
В. Н. Серикова

М Е Н Ю

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

на 22 февраля 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	155 (135/20)	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
		35,1	26,7	95,7	623,5	

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленные из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	5
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	4
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,5	70,5	338/2015
		43,8	36,4	136	1071,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	18,6	12,3	6,8	230	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	23	16,1	34,1	396	

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