

2 день

Согласовано:

Директор МБОУ-СОШ № 14

_____(О. П. Ситникова)

Директор МП Комбинат школьного питания и торговли

Серикова В.Н.

МЕНЮдля организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 6 марта 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)	140	9-66	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
Итого		79-30	17,5	11,73	81,2	495	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Коржи мед	75	4-43		Маршмэллоу	30г	13-48	
сопли с тв	110	21-50		крекеры	50	18-63	
сопли в тесте	50/60	20-89		монстер мучн	5г	6-44	
тут с кап	75	6-74		монстер желе	20г	17-04	
булочки со слив	75	11-20		вафли марш.	50г	16-24	
клет	100	12-67		вафли на фрук	60г	20-79	
вафли	100	31-86					
вафли	75	20-71					
супы	100	8-33					
Соки, напитки							
				сок т/мол	200	16-90	
				сок 3 в	200	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 возрастной категории 7-11 лет, дети с ОВЗ,

на 6 марта 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	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	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	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	Углевод		
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 Ситникова

Мат.ответ. Серикова

2 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 инвалидов возрастной категории от 12 лет и старше

на 6 марта 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность ккал	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	П/П
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	П/П
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
		17,6	15,06	107,4	630,5	

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность ккал	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Гуляш	70/70	20,3	23,3	3,9	309	260/2015
Каша рисовая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	70	4,9	0,7	19,6	140	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
		36,2	40,2	128,5	1030	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность ккал	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	П/П
Кондитерские изделия промышленного производства	50	9,3	6,1	36	333	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	9,7	6,5	68,8	472	

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