

3 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 9 марта 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.цен ность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порц	20	14-21	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка творожн со сгущ	135/20	54-15	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	10-84	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	1-44	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Итого		80-64	33,8	26	76	531	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Корте маи	75	7-43		Мармелад теб	30	13-98	
сосиски с твора	110	21-50		крекер	60	18-63	
сосиски в тесте	50/50	20-89		песочный лист	5	6-44	
пишоток с каш	75	6-74		вафли шокол.м	35	14-18	
булочки с сосиск	75	11-20		вафли марш	50	16-24	
Клетка	100	12-67		вафли на фрук	60	20-79	
вафл. Детская	100	81-86					
булочки с сыром	75	20-71					
Соки, напитки							
				сок в м/накс	200	16-90	
				сок 3 в 1	200	16-50	

Бухгалтер

Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

4 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, возрастной категории от 12 лет и старше

на 9 марта 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Котлета из мяса говядины 1-й категории с соусом томатным	90/40	15,3	23	14,9	330	268/2015
Макароны отварные с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	26	92	389/2015
Кондитерское изделие промышленного производства	35	0,1	0,1	2	15	П/П
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	80	П/П
		28,1	29,76	113,3	810	

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8	185	75/2015
Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,2	16,5	148	102/2015
Жаркое по-домашнему	75/125	24,3	28,3	24,7	442	259/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/201
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
		44,8	38,8	136,8	1206,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	П/П
Кондитерские изделия промышленного производства	50	5,4	12,3	23,6	289	П/П
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	8,8	13,9	48,1	429	

Бухгалтер

Мат.ответ.

4 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 9 марта 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
2	3	4	5	6	7	8
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Котлета из мяса говядины с соусом томатным 1-кат	90(50/40)	8,7	13,4	9,2	193	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	60	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	25	0,1	0,2	3	37	П/Р
ИТОГО:		29,8	22,2	107,1	750	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Икра свекольная	60	1,3	0,1	13,2	111	75/02015
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118	102/2015
Жаркое по-домашнему	50/125	16,2	18,9	16,5	295	259/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,4	0,6	21,8	102	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		37,6	33,6	122,1	983,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	18,6	12,3	13,2	180	П/П
	300	21,6	13,5	27,9	273	

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