

6 день
Согласовано
Директор МП КОШ № 14
(О. П. Ситникова)

Утверждаю:
Директор МП Комбината школьного питания и торговли
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 14 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		
Икра кабачковая	60	7-28	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Омлет с сыром	130/5	46-02	16,2	26,3	2,3	312	211/2015
Кофейный напиток	200	12-43	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	30	1-44	2	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	1-78	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		68-96	23,9	30,9	49,3	573	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Корж мал.	45	7-43	288	Маршмэллоу	30	13-48	
Сосиски с твар.	110	21-50	244,1	Вафли шокол.	35	14-18	
Сосиски в тесте	50/50	20-89	305	Вафли на масле	60г	20-79	
Мир с кап.	45	6-74	305	Вафли марш.	50г	16-24	
Булочки с сыром	75г	20-71	215				
Сдоба овсян.	100	8-53	301				
Вафли шокол.	100	9-30	245				
Соки, напитки							
				Сок т/нар.	200г	16-90	
				Шоколад молоч.	8г	6-44	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

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

Утверждаю
Директор МП «Армавира «КШПТ»
В. Н. Серикова

М Е Н Ю

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

на 14 марта 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70//2015
Гуляш	100 (50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015
Каша рисовая вязкая со сливочным маслом	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	50	3,5	0,4	0,5	100	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	80	П/П
		24,6	21,8	57,1	600	

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
Суп с клецками	250	5,5	4,7	10	115	118/2015
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
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	686/2004
Сыр голландский порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,1	100	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	П/П
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
		42,5	27,9	115	913	

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	685/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	13,8	12,3	16,3	352	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	14,5	12,7	41,3	459	

Бухгалтер Болы

Мат.ответ. В

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

утверждаю
Директор МП «Армавира «КШПТ»
В. Н. Серикова

МЕНЮ

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

на 14 марта 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Гуляш	100(50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	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:		21,9	21,5	63,3	521	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Суп с клецками	200	4,4	3,8	8	92	118/2015
Биточки рыбные	90	6,7	6,3	10,8	130	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
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	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		29,4	22,96	111	767,5	

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	3,9	5,2	64	260	П/П
	300	4,2	5,2	79,2	320	

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