

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 возрастной категории 7-11 лет, дети с ОВЗ

на 11 апреля 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
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
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:		15,4	13	97,2	557	

ОБЕД

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015
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	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:		26,3	33,3	113,2	782,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность	№ рецеп
		Белки	Жиры	Углеводы		
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	П/П
Кондитерские изделия промышленного производства	100	8,6	12,3	13,2	280	П/П
	300	8,6	12,3	36,2	372	

Бухгалтер

Мат.ответ.

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 возрастной категории от 12 лет и старше

на 11 апреля 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.

1 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 11 апреля 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. ценнос ть. 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							
Берет	75	7-43		шоколад м/м	5г	6-44	
сдобная в тесте	50/50	20-89		вафли топ. м/м	35г	14-18	
пир с кат	75	6-74		вафли не стук	60	20-76	
булка со сгущ	75	11-20		вафли м/м	50г	16-24	
клетка	100	12-67					
пир. «Реток»	100	31-86					
бул. с сгущ	75	20-71					
Соки, напитки							
				сок м/нар.	200	16-87	
				кефир 3 в 1	200	16-50	

Бухгалтер

Повар-Бригадир

Борисова Т.И.



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