

УДЕНЬ
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, в том числе дети с ОВЗ
на 4 меся 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	100(50/50)	9,7	4,9	3,8	105	229/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015
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	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		17,7	10,4	73,66	441	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность ккал	
2	3	4	5	6	7	8
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	90(80/10)	10,8	18,9	6,1	239	297/2015
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,5	15,4	70,5	338/2015
ИТОГО:		23,5	34,1	123,1	812,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецеп
		Белки	Жиры	Углевод		
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	16	92	389/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	5,4	5,2	26	179	П/П
	300	6,4	5,2	42	371	

Бухгалтер Бонч

Мат.ответ. Серикова

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

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

МЕНЮ

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

на 4 июня 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
Рыба тушеная с томатом и овощами	(100 /50)	14,5	7,3	5,7	157	229/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	26	92	389/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	П/П
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	П/П
		25,3	14,8	67,7	580	

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Фрикадельки из кур	120/5	16,1	22,5	9	304	5
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,1	100	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
		32,4	42,7	147,3	1031,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	16	92	389/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	6,9	15,2	38,2	231	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	8,3	15,6	64	370	

Бухгалтер

Мат.ответ.

УДЕНЬ
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, в том числе дети с ОВЗ
на 4 нояб 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность, ккал	
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	100(50/50)	9,7	4,9	3,8	105	229/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015
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	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		17,7	10,4	73,66	441	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность, ккал	
2	3	4	5	6	7	8
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	90(80/10)	10,8	18,9	6,1	239	297/2015
Калуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,5	15,4	70,5	338/2015
ИТОГО:		23,5	34,1	123,1	812,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углевод		
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	16	92	389/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	5,4	5,2	26	179	П/П
	300	6,4	5,2	42	371	

Бухгалтер Борис

Мат.ответ. Серикова

9 день
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ № 14
Ситникова О.П.

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов(инвалидов)
от 12 лет и старше

на 4 июня 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность в ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7		10	70/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4		178	229/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2		164	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46		92	389/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
ИТОГО:		41,2	39,1	105,66		763	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность в ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7		78	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7		107	96/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9		304	297/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3		138	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8		132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2		65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6		61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7		70,5	338/2015
ИТОГО:		30,5	42,1	134		955,5	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность в ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7		10	70/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4		178	229/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2		164	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46		92	389/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
ИТОГО:		41,2	39,1	105,66		763	

бухгалтер
материально-ответственное лицо

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