

4 ДЕНЬ
Согласовано
Директор

Утверждаю
Директор МП г. Армавира «КШПит»
В. Н. Серикова

М Е Н Ю

для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для возрастной категории 7-11 лет, в том числе дети с ОВЗ
на 11 мая 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						
Котлета из мяса говядины с соусом томатным	60	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Макаронные изделия с маслом сливочным	90(50/40)	8,7	13,4	9,2	193	268/2015
Сок натуральный промышленного производства	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Хлеб ржаной iodированный	200	1	0	23,46	92	389/2015
Хлеб пшеничный	40	2,6	0,4	16,8	60	ПР
Йогурт	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	180	9	2	6	97	386/2015
ИТОГО:	25	0,1	0,2	3	37	П/Р
		29,8	22,2	107,1	750	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	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 iodированный	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	№ рецеп
		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.

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

Утверждаю
Директор МП г. Армавира «КШПит»
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 11 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
Ситникова О.П.

Директор МП Комбинат школьного питания и торговли
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов(инвалидов)

от 12 лет и старше
на 11 июля 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Котлета из мяса говядины						
1-кат с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4	365	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	180	6,5	7	36,5	235	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	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		40,8	36,3	120,46	958	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8	185	75/02015
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	382/2015
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:		47,8	44	143,2	1234,5	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Котлета из мяса говядины						
1-кат с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4	365	268/2015
Макаронные изделия с маслом сливочным	180	6,5	7	36,5	235	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	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		40,8	36,3	120,46	958	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

2 день
Согласовано:
Директор МБОУ-СОШ № 14
(О. П. Ситникова)

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

МЕНЮ

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 11 мая 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	54-59	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							
Коржик мол	75	7-43		Мармел.желе	30	13-45	
сочник	110	21-50		ш-ф.млин	5	6-44	
сосиска в тест	50/80	20-29		ваф.м.тол.мол	35	14-18	
пир с кап	75	6-74		ваф.м.н.г.фрук	60	20-79	
булочка сосис.	75	11-20					
клетка	100	12-67					
булоч. сосис.	75	20-71					
Соки, напитки							
				сок т/пак	200	16-87	
				корж 3б1	200	16-50	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

ВН

Борисова

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