

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

Утверждаю
Директор МП г. 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 17 мая 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16	70/2015
Котлеты из кур с соусом томатным	110(70/40)	12,5	12,8	13,2	220	294/2015
Каша пшеничная вязкая со сливочным маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр порциями	20	5,2	5,2	5,2	5,2	15/2015
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
		31,2	26,46	96,7	655,2	

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	70/2015
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Шницель из мяса говядины 1 кат с соусом томатным со сливочным маслом	100/40	17	25,5	16,4	365	268/2015
Макаронны отварные с маслом сливочным	180	6,5	7	36,5	235	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,4	92	389/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	53	1,2	5,6	72	83	П/П
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	П/П
		35,2	44,6	218,5	1097	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецепта
		Белки	Жиры	Углеводы		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	15,3	15,2	27,8	289	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
	350	19,7	19	55,1	455	

ухгалтер Борис

Мат.ответ. Серикова

8 день
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ № 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 17 сентя 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	60	10-32	0,9	0,06	3,1	16	ПР
Котлета из кур с том.соус	70/40	24-36	12,5	12,8	13,2	220	294/2015
Каша пшеничная со сл.м.	150	5-95	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Какао с молоком	200	10-84	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр порц	20	14-31	5,2	5,3	0	68	15/2015
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		71-80	29,9	26,36	82,3	677	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Наименование	выход	цена	Ккал	Наименование	выход	цена	Ккал
Мучные, кондитерские изделия							
Корис мол	45	4-43		Мармел теб	30	13-48	
Сметан	110	21-50		Кефир	57	6-44	
Сосиски ббате	50/50	20-89		Ваф.м ма фр.	60	20-79	
Пир с капуст	43	6-74		Ваф.м марш	35	16-24	
Булочка со сгущ	75	11-20					
Кефир	100	12-67					
Ватра детск	100	31-84					
Сдоба овсян	100	8-55					
Соки, напитки							
				Сок т/пак	200	16-87	
				Корис 3 в 1	200	16-50	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

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

Утверждаю
Директор МПТ «Армавира «КШПТ»
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 17 мая 2023 год

ЗАВТРАК

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
Котлеты из кур с соусом томатным	90(50/40)	9,1	9,6	10,1	164	294/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
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 ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
ИТОГО:		25,8	23,1	75	601	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
2	3	4	5	6	7	8
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	70/2015
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	15,3	23	14,9	330	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
Кондитерские изделия промышленного производства	35	0,1	2,1	46,9	260	П/Р
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		28,60	39,90	166,76	1099,00	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецеп
		Белки	Жиры	Углеводы		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	4,8	5,2	59	298	П/П
	300	8,8	8,6	76,5	417	

Бухгалтер Ситникова

Мат.ответ. Серикова

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

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

МЕНЮ

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

на 17 мая 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2		26	ПР
Котлеты из кур с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4		365	294/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9		160,5	303/2015
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 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)	180	0,7	0,7	17,64		84,6	338/2015
ИТОГО:		35,7	40,5	105,14		924,1	

Обед для 1 и 2 смены

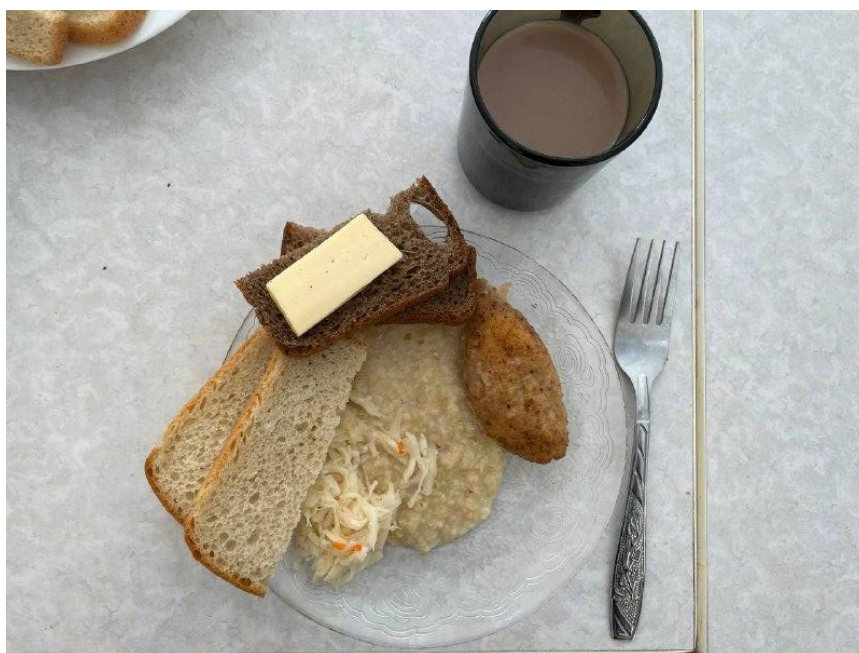
Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7		10	70/2015
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5		110	82/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	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
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218	ПР
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2		65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6		61	ПР
ИТОГО:		39,8	59,1	158,76		1156	

второе питание для 2 смены

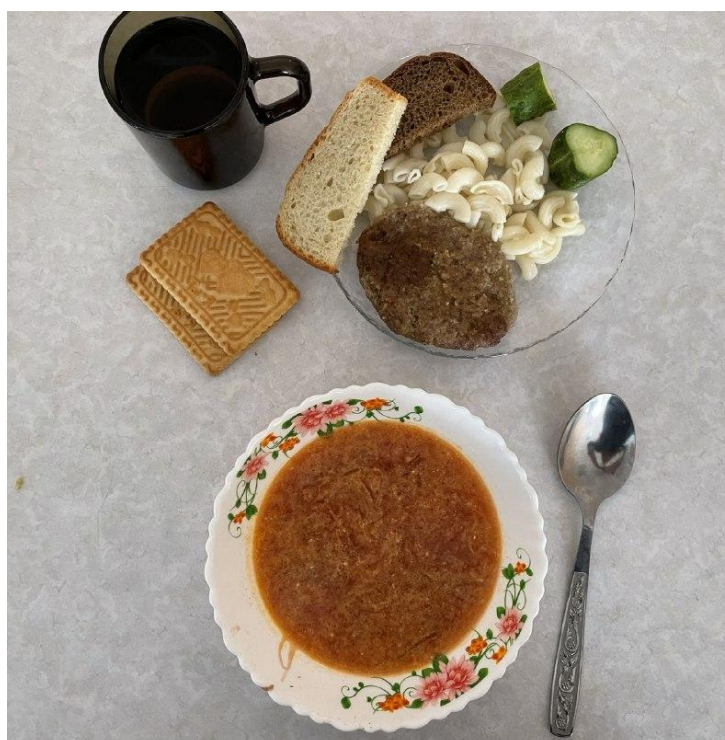
Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2		26	ПР
Котлеты из кур с соусом томатным	100/40	17	25,5	16,4		365	294/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9		160,5	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5		119	382/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0		68	15/2015
Хлеб 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)	180	0,7	0,7	17,64		84,6	338/2015
ИТОГО:		35,7	40,5	105,14		924,1	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

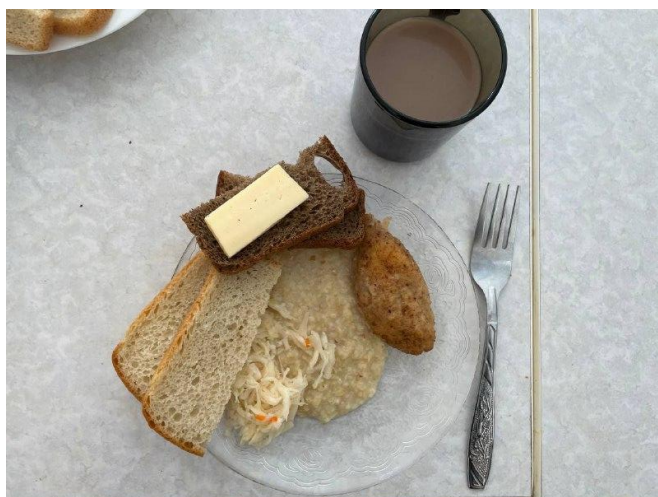
Борисова Т.И.



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