

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, в том числе с ОВЗ

на 5 09 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из свежих помидоров	60	0,6	0,12	2,2	13,2	71/2015
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:		15,1	13,02	96,3	554,2	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
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 только для детей с ОВЗ - 2 смена

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	100	8,6	12,3	13,2	180	ПР
ИТОГО:		8,6	12,3	36,2	272	

Бухгалтер

Мат.ответ.

2 день
Согласовано
Директор _М_

Директор МУП г.Армавир

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 05.09 2023г.

Родительская оплата - 85 руб
Для детей из многодетных семей: родительская оплата - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.ц енност	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	13,26	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка творожн со сгущ.молоком	135/20	50,33	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	11,46	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	30	1,44	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие(яблоки)	140	9,14	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
Итого		85,63	34,3	26,5	89,7	597	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Stolus
Sept

2 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 05 09 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из свежих помидоров	100	1,1	0,2	3,3	22	71/2015
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	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
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		25,6	16,4	93	644	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		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 вязкая рисовая 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	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		33,4	39,6	120,8	925,5	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Нарезка из свежих помидоров	100	1,1	0,2	3,3	22	71/2015
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	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
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		25,6	16,4	93	644	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

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

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

МЕНЮ

для организации одноразового горячего питания обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, родитель (родители), законные представители которых являются участниками СВО

на 05 09 2023 год

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из свежих помидоров	60	0,6	0,12	2,2	13,2	71/2015
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
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе						
витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		17,3	15,12	106,5	627,7	

Бухгалтер

Мат.ответ.

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

Утверждаю:
Директор МПГ Армавира "КШПит"
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 05.09.2023г.

1 смена(второе питание- обед)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		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 вязкая рисовая 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	50	3,5	0,5	25,2		100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6		61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8		47	338/2015
ИТОГО:		33,4	39,6	120,8		925,5	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих помидоров	100	1,1	0,2	3,3		22	71/2015
Биточки рыбные	100	7,5	7	12		145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2		164	312/2015
Кисель плодоягодный на натуральной основе	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
Йогурт	200	10	3	7		120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7		70,5	338/2015
ИТОГО:		26,2	17	107,7		714,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

Борисова Т.И

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

Утверждаю
Директор МБУГ 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 25 09 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из свежих помидоров	60	0,6	0,12	2,2	13,2	71/2015
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
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		17,3	15,12	106,5	627,7	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
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
ИТОГО:		36,2	40,2	128,5	1030	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	50	9,3	6,1	36	333	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		9,7	6,5	68,8	472	

Бухгалтер

Мат.ответ.

Горячее питание (завтрак) 1-11 классы и для детей с ОВЗ



Горячее питание (обед) 1-11 классы и для детей с ОВЗ, детей инвалидов
для детей, чьи родители являются участниками СВО



Горячее питание (5-11 классы)

