

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

Утверждаю:
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 08 09 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2		12	71/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9		304	297/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2		175	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8		132	349/2015
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:		36,1	35,8	112,4		914,5	

Обед для 1 и 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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5		110	82/2015
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	50	3,5	0,5	25,2		100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6		61	ПР
ИТОГО:		45,5	44,9	143,06		945	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2		12	71/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9		304	297/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2		175	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8		132	349/2015
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:		36,1	35,8	112,4		914,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

5 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
_____ О. П. Ситникова

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

М Е Н Ю

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

на 8 09 2023 год

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из свежих огурцов	60	0,4	0,06	0,11	7,2	711/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	100/10	14,2	19,6	8	268	297/2015
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		24,9	29,56	108,01	766,7	

Бухгалтер _____

Мат.ответ. _____

5 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 08 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 огурцов	60	0,4	0,06	0,11	7,2	711/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	100/10	14,2	19,6	8	268	297/2015
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		24,9	29,56	108,01	766,7	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из свежих помидоров	100	1,1	0,2	3,3	22	71/2015
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	229/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	13	92	389/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
ИТОГО:		39,6	24,8	119,6	788	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Компот из сухофруктов	200	1	0	23,5	92	349/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	12,5	12,3	17,4	239	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100					338/2015
ИТОГО:		13,5	12,3	40,9	331	

Бухгалтер

Мат.ответ.

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

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 08 09 2023г.

1 смена (второе питание- обед)

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5		110	82/2015
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	50	3,5	0,5	25,2		100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6		61	ПР
ИТОГО:		45,5	44,9	143,06		945	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2		12	71/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9		304	297/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2		175	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8		132	349/2015
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:		36,1	35,8	112,4		914,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

Утверждаю:
Директор МП г.Армавира "КШПиТ"
Серикова В.Н.

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 02 02 2023г.

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.ч енность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Нарезка из свежих огурцов	60	6,38	0,4	0,06	0,11	7,2	71/2015
Фрикадельки из кур со сл.маслом	100/10	42,96	14,2	19,6	8	268	297/2015
Рагу овощное	150	17,65	3,5	7,6	16	146	541/2004
Компот из сухофруктов	200	3,77	1,2	0	38,8	132	349/2015
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
Фрукты свежие(яблоки)	100	6,53	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
Итого		80,51	23,8	28,26	100,41	721,2	

[illegible]

Борисова Т.И.

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

Утверждаю
Директор МЛГ 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 08 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 огурцов	60	0,4	0,06	0,11	7,2	71/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	60/5	8,3	11,7	4,7	158	297/2015
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
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)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		17,3	20,36	96,81	610,2	

ОБЕД

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	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	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		36,3	26,42	109,06	671,2	

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		
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	14,1	15,3	37	180	ПР
ИТОГО:		15,3	15,3	75,8	312	

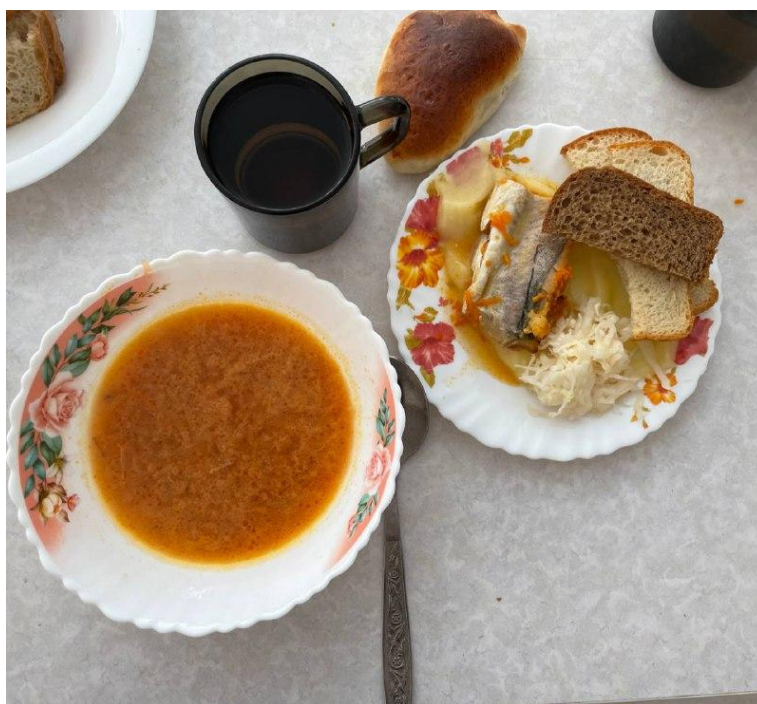
Бухгалтер

Мат.ответ.

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



Горячее питание (обед) 1-11 классы и для детей с ОВЗ, детей инвалидов



Горячее питание (5-11 классы)

