

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

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 18 09 2023г.

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.цен ность.	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	7,37	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	100(50/50)	62,03	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая со сл. маслом	180	6,85	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	2,48	0,3	0	15,2	60	686/2004
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		81,95	24,1	26,2	74,9	613	

[illegible]

Борисова Т.И.

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

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 18 09 2023г.

1 смена(второе питание- обед)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2	12	71/2015
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
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	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		20,8	22,9	88,96	613,5	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецепту
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Мясо тушеное	70/70	21,2	24,9	3,5	315	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
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:		37,7	55,5	101,2	932	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И

1 день
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
О. П. Ситникова

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

МЕНЮ

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

на 18 09 2023г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.цен ность.	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая со сл.маслом	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		24,1	26,2	74,9	613	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

1 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 18 09 2023 год

ЗАВТРАК

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
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
ИТОГО:		25,7	27,3	58	653	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2	12	71/2015
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1 кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Каша пшеничная вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	13,2	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:		24,1	23,4	102,2	714,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецепту
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Кондитерские изделия промышленного производства	50	9,3	6,1	24,3	352	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		10	6,5	49,3	459	

Бухгалтер Ситникова

Мат.ответ. Серикова

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

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

МЕНЮ

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

на 18 09 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Мясо тушеное	70/70	21,2	24,9	3,5	315	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
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:		37,7	55,5	101,2	932	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из свежих огурцов	100	0,6	0,1	0,2	12	71/2015
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
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	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		20,8	22,9	88,96	613,5	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Мясо тушеное	70/70	21,2	24,9	3,5	315	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
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:		37,7	55,5	101,2	932	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
О. П. Ситникова

Утверждаю
Директор МПГ 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 18 09 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	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	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		22,8	25,3	66,6	566	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из свежих огурцов	60	0,4	0,06	0,11	7,2	71/2015
Суп с рисовой крупой	200	0,4	3,8	1,2	51	115/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
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	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		18,8	19,86	83,27	552,2	

ПОЛДНИК только для детей с ОВЗ - 2 смена

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Кондитерские изделия промышленного производства	100	7,4	12,3	13,2	205	ПР
ИТОГО:		7,7	12,3	28,4	265	

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)

