

6 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 25 2 2023г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.ц енност	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Гуляш	50/50	14,5	16,7	2,8	221	260/2015
Каша рисовая со сл.маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Компот из свежих яблок	200	0,2	0,2	28	115	342/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		22,7	24,5	83,9	637	

Бухгалтер
Товар-Бригадир

Борисова Т.И.

6 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 25 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
Омлет с сыром	195/5	24,3	26,3	3,5	468	211/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		50,3	56,7	97,5	1148,5	

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 картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015
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
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		34,6	33,4	102,4	838	

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
Омлет с сыром	195/5	24,3	26,3	3,5	468	211/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		50,3	56,7	97,5	1148,5	

Бухгалтер

Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И

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 25 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
Омлет с сыром	130/5	16,2	26,3	2,3	312	211/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,2	1,3	10,3	80	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		36,2	35,6	54,1	822,5	

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 картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015
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	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	П/П
Кисель плодоягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	П/П
ИТОГО:		30,6	26,6	114,8	809	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	9,6	93	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	5,6	12,3	14,5	239	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		9	13,9	33,9	379	

Бухгалтер _____

Мат.ответ. _____

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

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 15 09 2023г.

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

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Борисова Т.И.

6 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 25 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
Омлет с сыром	130/5	16,2	26,3	2,3	312	211/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
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:		23,8	31,3	58,8	619	

ОБЕД

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
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,4	2,2	13,8	95	103/2015
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
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015
ИТОГО:		36	26,96	99,81	790,2	

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		
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	100	6,4	15,3	48	205	ПР
ИТОГО:		9,4	16,5	62,7	298	

Бухгалтер _____

Мат.ответ. _____

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

Утверждаю:
Директор МП "Армавиа" "КШПит"
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 25.09.2023г.

1 смена (второе питание - обед)

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
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2		118	103/2015
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
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23		92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2		100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
ИТОГО:		34,6	33,4	102,4		838	

2 смена (второе питание)

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
Омлет с сыром	195/5	24,3	26,3	3,5		468	211/2015
Йогурт	200	10	3	7		120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7		93	379/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8		47	338/2015
ИТОГО:		50,1	56,5	92,6		1125	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

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)

