

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

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 15 11 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	№ рецептур
			Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	10	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
Котлета рубленая из кур с том. соусом	100/40	42,54	17	25,5	16,4	365	294/2015
Каша пшеничная со сливочным маслом	150	4,61	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Какао с молоком	200	11,46	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр порц	20	13,26	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		85,09	34,4	39,06	85,5	822,2	

[illegible]

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

Утверждаю
Директор МПГ 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 15 11 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
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	5,3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	80	ПР
ИТОГО:		31,2	26,56	91,5	718,2	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
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	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Макароны 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	91	373	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
ИТОГО:		29	31,6	232,3	1186	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	15,3	15,2	27,8	289	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		19,7	19	55,1	455	

Бухгалтер

8 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 15 11 2023г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.ц енност	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
Котлета рубленая из кур с том.соусом	100/40	17	25,5	16,4	365	294/2015
Каша пшеничная со сл.м.	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Сыр порц	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		34,4	39,06	85,5	822,2	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

8 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 15 11 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР	6,67
Котлеты из кур с соусом томатным	90(50/40)	9,1	9,6	10,1	164	294/2015	15,14
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	3,07
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,64
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	8,84
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,99
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,2
ИТОГО:		25,8	23,06	75	601,2		43,55

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР	5,3
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	7,3
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015	37,06
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015	4,68
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	6,88
Кондитерские изделия промышленного производства	35	0,1	2,1	122	746	П/Р	3,26
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР	1,6
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,49
ИТОГО:		23	28,1	236,96	1418		67,57

ПОЛДНИК только для детей с ОВЗ - 2 смена

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,64
Кондитерские изделия промышленного производства	100	4,8	5,2	59	380	ПР	9,3
ИТОГО:		8,8	8,6	76,5	499		16,94

Бухгалтер

Мат.ответ. _Николенко Н.Г.

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

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 15 11 2023г.

1 смена(второе питание- обед)

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	ПР
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	10,8	12,5	11,2		164	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:		33,6	46,1	153,56		955	

2 смена (второе питание)

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)	100	0,4	0,4	9,8		47	338/2015
ИТОГО:		35,4	40,2	97,3		886,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николаева Н.Б.

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

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

МЕНЮ

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

на 15 11 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)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		35,5	40,3	101,2	905,5	

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	ПР
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	10,8	12,5	11,2	164	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:		33,6	46,1	153,56	955	

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)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		35,5	40,3	101,2	905,5	

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)

