

7 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 11 2023г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость. Ккал	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР
Жаркое по-домашнему	50/125	16,2	18,9	16,5	295	259/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	80	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		24,5	20,9	64,9	535	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

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 28 / 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
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	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		28,6	28,9	69,2	640,5	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Суп с клецками	250	5,5	4,7	10	115	118/2015
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
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
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:		42,3	28,2	120,7	939	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
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	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		28,6	28,9	69,2	640,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

7 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 28 11 2023г.

1 смена(второе питание- обед)

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
Суп с клецками	250	5,5	4,7	10		115	118/2015
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
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7		93	379/2015
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0		68	15/2015
Йогурт	200	10	3	7		120	386/2015
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:		42,3	28,2	120,7		939	

2 смена (второе питание)

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
Гуляш	70/70	20,3	23,3	3,9		309	260/2
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9		160,5	303/2
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2		60	686/
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
ИТОГО:		28,6	28,9	69,2		640,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

7 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 28 11 2023 год

ЗАВТРАК

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
Гуляш	100(50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015	39,61
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	4,41
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004	1,65
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,2
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,99
ИТОГО:		21,9	21,5	63,3	521		53,16

ОБЕД

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
Суп с клецками	200	4,4	3,8	8	92	118/2015	4,71
Биточки рыбные	90	6,7	6,3	10,8	130	234/2015	18,4
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	10,3
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015	8,3
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	8,8
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	6
ИТОГО:		29,4	22,96	111	767,7		67

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			
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004	
Кондитерские изделия промышленного производства	100	3,9	5,2	64	280	ПР	
ИТОГО:		4,2	5,2	79,2	340		

Бухгалтер

Мат.ответ. Николенько Н.Г.

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

для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на 28 11 2023г.

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

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

Утверждаю
Директор МПТ «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 28 11 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР
Гуляш	100 (50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015
Каша рисовая вязкая 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	0,4	0,5	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	80	ПР
ИТОГО:		24,6	21,8	57,1	600	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Суп с клецками	250	5,5	4,7	10	115	118/2015
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
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	686/2004
Сыр голландский порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,1	100	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	П/П
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		42,5	27,9	115	913	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	685/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	13,8	12,3	16,3	352	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		14,5	12,7	41,3	459	

Бухгалтер

Мат.ответ. Николенко

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)

