

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 8 12 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
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:		25	29,6	108,9	765,5	

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
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:		40,1	24,7	121,5	792	

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
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 8 12 2023г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.ц енност	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	50	0,4	0,05	0,9	5	ПР
Фрикадельки из кур со сл.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	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		23,4	27,85	91,4	672	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

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

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 04 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7		10 ПР
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)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		36,2	35,7	112,9	908	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
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
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		38,2	24,4	118,56	731	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
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)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		36,2	35,7	112,9	908	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

Николаева Н.Г.

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

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

МЕИЮ

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

ЗАВТРАК

Родительская оплата - 85 руб

Для детей из многодетных семей: родительская оплата - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг.ц енность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Нарезка из соленых огурцов	50	6,63	0,4	0,05	0,9	5	ПР
Фрикадельки из кур со сл.маслом	100/10	42,96	14,2	19,6	8	268	297/2015
Рagu 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
Итого		74,23	23,4	27,85	91,4	672	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.

Синтетическо

5 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 возрастной категории 7-11 лет, в том числе с ОВЗ

на 5 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
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	60/5	8,3	11,7	4,7	158	297/2015	16,87
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004	11,76
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	2,51
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
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015	5,59
ИТОГО:		17,4	20,4	97,7	609		44,22

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	7,3
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	229/2015	38,54
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	10,32
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	6,88
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	2
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,49
ИТОГО:		36,6	26,36	109,96	674,2		73,2

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			
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	2,51
Кондитерские изделия промышленного производства	100	14,1	15,3	37	180	ПР	21,68
ИТОГО:		15,3	15,3	75,8	312		24,19

Бухгалтер Григорьев

Мат.ответ. Григорьев

5 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 8 2023г.

1 смена (второе питание- обед)

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
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
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		38,2	24,4	118,56	731	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР
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)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		35,9	35,7	110,3	894,4	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И

Меню Николаи

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)

