

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

мелко
срн
11.01.2024

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

Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.цен ность.	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
Котлета из мяса гов/том соусе	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015
Макароны отварн с маслом слив.	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Сок натуральный	200	1	0	26	92	389/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		21,1	17,66	97,2	572,2	

[illegible]

Ухгалтер
овар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

4 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 14 01 2024 г.

Завтрак для 1 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
Котлета из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	130(90/40)	9,7	11,2	10	148	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
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	60	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		33,5	22	114,06	741	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8	185	75/02015
Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,2	16,5	148	102/2015
Жаркое по-домашнему	75/125	24,3	28,3	24,7	442	259/2015
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 пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,4	0,6	21,8	102	ПР
ИТОГО:		47,2	43,4	128,5	1164	

второе питание для 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
Котлета из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	130(90/40)	9,7	11,2	10	148	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
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	60	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		33,5	22	114,06	741	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

4 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 11 01 2024г.

1 смена(второе питание- обед)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8	185	75/02015
Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,2	16,5	148	102/2015
Жаркое по-домашнему	75/125	24,3	28,3	24,7	442	259/2015
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 пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,4	0,6	21,8	102	ПР
ИТОГО:		47,2	43,4	128,5	1164	

2 смена (второе питание)

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
Котлета из мяса говядины	130(90/40)	9,7	11,2	10	148	268/2015
1-кат с соусом томатным						
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
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	60	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		33,5	22	114,06	741	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

4 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 11 01 2024 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
Котлета из мяса говядины 1-й категории с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015
Макароны отварные с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	26	92	389/2015
Кондитерское изделие промышленного производства	35	0,1	0,1	122	255	ПР
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	80	ПР
ИТОГО:		22,5	17,96	228,4	868,2	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра свекольная	100	2,3	0,1	22,8	185	75/2015
Суп картофельный с горохом	250	5,5	5,2	16,5	148	102/2015
Жаркое по-домашнему	75/125	24,3	28,3	24,7	442	259/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	70	4,9	0,7	19,6	140	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		44,8	38,8	136,8	1206,5	

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	14,7	93	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	50	5,4	12,3	23,6	289	ПР
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		8,8	13,9	48,1	429	

Бухгалтер

Мат.ответ. Николенко Н.Г.

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

Утверждаю
Директор МП «Армавир» «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 11 01 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	5,42
Котлета из мяса говядины	90(50/40)	5,4	6,9	5,7	82	268/2015	23,37
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	5,4	5,8	30,4	195	203/2015	5,04
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	5,33
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	81	ПР	1,96
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,19
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015	25,44
Кондитерские изделия промышленного производства	25	0,1	0,2	28,3	189	П/Р	2,26
ИТОГО:		26,5	15,66	128,86	812,2		70,01

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Икра свекольная	60	1,3	0,1	13,2	111	75/02015	6,05
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118	102/2015	6,58
Жаркое по-домашнему	50/125	16,2	18,9	16,5	295	259/2015	50,47
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,66
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	9,5
Хлеб пшеничный	50	3,5	5	25,2	100	ПР	1,98
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,91
ИТОГО:		36,5	37,7	108,7	922,5		89,13

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			
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015	8,67
Кондитерские изделия промышленного производства	100	18,6	12,3	13,2	180	ПР	9,04
ИТОГО:		21,6	13,5	27,9	273		17,71

ухгалтер

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)

