

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 16 01 2024 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	4,09
Гуляш	100(50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015	43,21
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	4,26
Ряженка	200	5,8	5	8,4	102	386/2015	18,05
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,19
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
ИТОГО:		27,4	26,5	56,5	563		71,78

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	5,42
Суп с клецками	200	4,4	3,8	8	92	118/2015	5,88
Биточки рыбные	90	6,7	6,3	10,8	130	234/2015	22,93
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	13,2
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015	8,67
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	9,5
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	1,98
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,4
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,9
ИТОГО:		29,4	22,96	111	767,7		74,9

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	1
ИТОГО:		4,2	5,2	79,2	340		2

Калтер

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

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

МЕНЮ
для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родители
(родители), законные представители которых являются участниками СВО

на 15 01 2024г.

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 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 16 01 2024 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 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 16 2024г.

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)	120	0,5	0,5	11,8		56,4	338/2015
ИТОГО:		42,4	28,3	122,7		948,4	

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	260/2015
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	

ухгалтер
материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

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 16 01 2024 г.

Завтрак для 1 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
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	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)	120	0,5	0,5	11,8		56,4	338/2015
ИТОГО:		42,4	28,3	122,7		948,4	

второе питание для 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
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.

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)

