

3 день
Согласовано,
Директор МБОУ СОШ №14
О.П. Ситникова

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 24.09 2024 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		64,6	63,9	157,6	1089,4	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Калуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленные из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		39,9	35,3	98	900	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		64,6	63,9	157,6	1089,4	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенько Н.Г.

3 день
Согласовано
Директор БОУ 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 24 01 2024г.

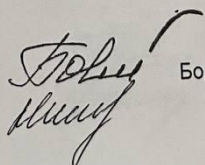
1 смена(второе питание- обед)

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
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7		107	96/2015
Котлеты рубленные из птицы	100	17,4	16,6	16,2		286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2		175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11		65	388/2015
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6		61	ПР
Йогурт	200	10	3	7		120	386/2015
ИТОГО:		39,9	35,3	98		900	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0		68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8		568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5		119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7		70,5	338/2015
ИТОГО:		64,7	64	160,5		1103,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо


Борисова Т.И.

Утверждаю:
Директор МПГ Армавира "КШПит"
Серикова В.Н.

для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родители (родители), законные представители которых являются участниками СВО
на 24.01.2024г.

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Калупса квашеная	60	8,13	0,9	0,06	3,1	16,2	
Рагу из птицы	75/125	63,79	14,2	12,1	17,3	237	289/2015
Кисель плодово-ягодный	200	7,83	0	0	23	92	60
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,2	0,3	161	61
Хлеб ржаной яодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	61
Итого		82,93	19,2	12,76	71,1	466,2	

[illegible]

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

3 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
О.П. Ситникова

Утверждаю
Директор МП г. Ардывира «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 24 09 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	155 (135/20)	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		35,1	26,7	95,7	623,5	

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
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,5	70,5	338/2015
ИТОГО:		43,8	36,4	136	1071,5	

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	18,6	12,3	6,8	230	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		23	16,1	34,1	396	

3 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
О.П. Ситникова

Утверждаю
Директор МП г. Армавира «КШПгТ»
В. Н. Серикова

МЕНЮ

для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для возрастной категории 7-11 лет, в том числе с ОВЗ

на 24 01 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	9,5
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	135/20	22,5	17	43,4	284	223/2015	36,55
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,66
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,19
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015	5,52
ИТОГО:		34,3	26,5	89,7	697		60,42

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
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	95/2015	6,88
Котлеты рубленные из птицы	90	15,6	14,8	8	256	294/2015	28,02
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	641/2004	15,24
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	85	388/2015	4,4
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР	1,58
Хлеб ржаной изодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,47
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,91
ИТОГО:		27,6	28,56	95	780,7		68,92

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	7,66
Кондитерские изделия промышленного производства	100	11,2	12,3	13,2	205	ПР	18,42
ИТОГО:		15,2	15,7	30,7	324		26,08

Бухгалтер

Мат.ответ. __ Ниналенко 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)

