

Утверждаю:
Директор МП г.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 23 01 2024г.

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г		Энерг. значение	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы	
Икра кабачковая	60	9,45	0,7	2,8	4,6	47 ПР
Гуляш	50/50	64,81	14,5	16,7	2,8	221 260/2015
Каша рисовая со сливочным маслом	150	6,38	3,2	4,2	20,8	133 303/2015
Салат из свежих яблок	200	3,67	0,2	0,2	28	115 342/2015
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,3	15,1	61 ПР
Хлеб ржаной яодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61 ПР
Итого		87,49	22,7	24,5	83,9	637

[illegible]

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

Утверждаю
Директор МП г. 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 29 01 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР	6,3
Омлет с сыром	130/5	16,2	26,3	2,3	312	211/2015	44,45
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015	8,67
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
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:		23,8	31,3	58,8	619		67,11

ОБЕД

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
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	3,4	2,2	13,8	95	103/2015	6,89
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015	45,05
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	4,09
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР	5,22
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	1,98
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
Йогурт	180	9	2	6	97	386/2015	25,49
ИТОГО:		36,1	27	100,7	789		93,79

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	382/2015	8,67
Кондитерские изделия промышленного производства	100	6,4	15,3	48	205	ПР	9,04
ИТОГО:		9,4	16,5	62,7	298		17,71

ухгалтер

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

Николенко Н.Г.

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 10 01 2024 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Омлет с сыром	195/5	24,3	26,3	3,5	468	211/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб ржаной iodированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		50,2	56,6	94,6	1134,4	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Нарезка из соевых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015
Мясо тушеное	70/70	21,2	24,9	3,5	315	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР
Хлеб ржаной iodированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		34,8	33,4	103,9	836	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Омлет с сыром	195/5	24,3	26,3	3,5	468	211/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб ржаной iodированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		50,2	56,6	94,6	1134,4	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

6 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 29 01 2024г.

1 смена(второе питание- обед)

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
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2		118	103/2015
Мясо тушеное	70/70	21,2	24,9	3,5		315	256/2015
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9		160	303/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23		92	ПР
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,2		100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
ИТОГО:		34,8	33,4	103,9		836	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7		78	ПР
Омлет с сыром	195/5	24,3	26,3	3,5		468	211/2015
Йогурт	200	10	3	7		120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7		93	379/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4		41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Фли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4		218	ПР
ИТОГО:		49,7	56,1	82,8		1078	

галтер
материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

6 ДЕНЬ
Согласовано
Директор

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 29 01 2024 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Омлет с сыром	130/5	16,2	26,3	2,3	312	211/2015
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Кофейный напиток с молоком	200	3	1,2	14,7	93	379/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,2	1,3	10,3	80	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		36,2	35,6	54,1	822,5	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	4,2	2,7	17,2	118	103/2015
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015
Каша гречневая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160	303/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	40	2,6	0,4	16,8	82	П/П
Кисель плодоягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	П/П
ИТОГО:		30,8	26,6	116,3	807	

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	9,6	93	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	5,6	12,3	14,5	239	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		9	13,9	33,9	379	

ухгалтер

Мат.ответ.

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)

