

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

Утверждаю
Директор МП «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 02 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
Рыба тушеная с томатом и овощами	100(50/50)	9,7	4,9	3,8	105	229/2015	23,43
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	13,07
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	23,46	92	389/2015	5,33
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
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015	5,52
ИТОГО:		18,2	10,9	87,36	507		53,61

ОБЕД

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
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015	6,85
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	90(80/10)	10,8	18,9	6,1	239	297/2015	27,71
Капуста тушеная	150	3,8	6,9	16	112	321/2015	14,89
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	2,42
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР	1,58
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0	12,6	61	ПР	1,47
ИТОГО:		22,9	33,6	107,7	757		61,22

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			
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	16	92	389/2015	5,33
Кондитерские изделия промышленного производства	100	5,4	5,2	26	371	ПР	18,42
ИТОГО:		6,4	5,2	42	463		23,75

Бухгалтер

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

9 день
Согласовано:
Директор МБОУ СОШ №14
Ситникова О.П.

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 29 09 2024 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал	
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
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	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		33,9	19,2	91,06	601,4	

Обед для 1 и 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал	
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		29,6	42,1	124,9	912	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход, г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал	
Нарезка из соленых огурцов	100	0,8	0,1	1,7	10	ПР
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	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		33,9	19,2	91,06	601,4	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И
Николенко Н.Г.

9 день
Согласовано
Директор МБОУ

Директор МП

МЕНЮ
для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родителей
(родители), законные представители которых являются участниками СВО
на 29 02 2024г.

Родительская оплата - 85 руб
Для детей из семей участников СВО - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г				Энерг. цен ность	рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы			
Рыба тушеная с овощами	90/50	58,4	13	6,6	5,1	141	229/2015	
Картофельное пюре со сл. маслом	150	19,6	3,1	4,9	21,9	137	312/2015	
Чай с лимоном	200/10/7	2,57	0,3	0	15,2	60	686/2004	
Хлеб пшеничный	20	0,95	1,4	0,2	10,1	40	ПР	
Хлеб ржаной йодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР	
Итого		83,28	19,8	12	64,9	439		

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

John

9 день
Согласовано:
Директор МБОУ СОШ №14
Ситникова О.П.

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 29 02 2024г.

1 смена(второе питание- обед)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	65	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		29,6	42,1	124,9	912	

2 смена (второе питание)

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
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
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
ИТОГО:		41,2	39,1	105,66	763	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И
Николенко Н.Г.

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

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 08 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	80	0,5	0,1	1	6	ПР
Рыба тушеная с томатом и овощами	(100 /50)	14,5	7,3	5,7	157	229/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	26	92	389/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
ИТОГО:		25,3	14,8	67,7	580	

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Фрикадельки из кур	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015
Капуста тушеная	180	4,6	8,2	19,3	138	321/2015
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	50	3,5	0,5	25,1	100	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:		32,4	42,7	147,3	1031,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	16	92	389/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	6,9	15,2	38,2	231	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		8,3	15,6	64	370	

Бухгалтер

Мат.ответ. __Николенко Н.Г.

Горячее питание (завтрак) 1-11 классы и для детей с ОВЗ



Горячее питание (обед) 1-11 классы и для детей с ОВЗ, детей инвалидов



Горячее питание (5-11 классы) и для детей, чьи родители являются участниками СВО

