

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

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 24 03 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	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,4	0,6	21,8	102	ПР
ИТОГО:		45,8	43,2	118,4	1124	

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						
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.

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

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

М Е Н Ю

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

на 21 09 2024 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 1-кат с соусом томатным	90(50/40)	5,4	6,9	5,7	82	268/2015	23,36
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	25,49
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		70,05

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	6,22
Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,2	13,2	118	102/2015	6,56
Жаркое по-домашнему	50/125	16,2	18,9	16,5	295	259/2015	50,36
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	0,5	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	33,2	108,7	922,5		89,17

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

Бухгалтер

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

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

Утверждаю
Директор МПг. Армавира «КШПгИТ»
В. Н. Серикова

МЕНЮ

для организации бесплатного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях для детей с ОВЗ возрастной категории от 12 лет и старше

на 21 03 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.

Утверждаю:
Директор МП «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 21 03 2024 г.

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		
Нарезка из соленых огурцов	30	3,07	0,3	0,05	0,5	3	ПР
Котлета из мяса гов. в том.соусе	90/40	60,18	9,7	11,2	10	148	268/2015
Макароны отвар. с маслом слив.	150	7,56	5,4	5,8	30,4	195	203/2015
Чай с лимоном	200/10/7	2,57	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	1,76	2	0,3	12,6	61	ПР
Итого		76,56	19,8	17,65	83,8	527	

[illegible]

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

Утверждаю:
Директор МП Комбината общественного питания и торговли
Серикова В.Н.

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов(инвалидов)
от 12 лет и старше

на 21 03 2024 г.

Завтрак для 1 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
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				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
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	30	2,1	0,3	15,1		60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	40	2,4	0,6	21,8		102	ПР
ИТОГО:		45,8	43,2	118,4		1124	

второе питание для 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
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.

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

