

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

Утверждаю
Директор МП г. Армавира «КШП и Т»
В. Н. Серикова

МЕНЮ

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

на 22 03 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
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	100/10	14,2	19,6	8	268	297/2015
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		25	29,6	108,9	765,5	

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	229/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	13	92	389/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
ИТОГО:		40,1	24,7	121,5	792	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Компот из сухофруктов	200	1	0	23,5	92	349/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	12,5	12,3	17,4	239	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100					338/2015
ИТОГО:		13,5	12,3	40,9	331	

Хгалтер

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

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

Утверждаю:
Директор МПУ 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 12 03 2024г.

Горячее питание

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

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества г			Энерг. ценность	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Икра кабачковая	60	9,45	0,7	2,8	4,6	47	ПР
Фрикадельки из кур со сл.маслом	80/10	41,41	10,8	18,9	6,1	239	297/2015
Рагу овощное	150	22,85	3,5	7,6	16	146	541/2004
Компот из сухофруктов	200	3,62	1,2	0	38,8	132	349/2015
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		80,04	19,6	29,8	88,2	665	

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

5 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 возрастной категории 7-11 лет, в том числе с ОВЗ

на 22 03 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
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	60/5	8,3	11,7	4,7	158	297/2015	19,74
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004	15,23
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	2,42
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:		17,4	20,4	97,7	609		49,17

ОБЕД

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Калуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР	5,42
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	9,51
Рыба тушеная с томатом и овощами	120/50	24,6	12,4	6,4	178	229/2015	50,67
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	50	3,5	0,5	25,2	100	ПР	1,98
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,47
ИТОГО:		36,6	26,36	109,96	674,2		87,45

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			
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015	2,42
Кондитерские изделия промышленного производства	100	14,1	15,3	37	180	ПР	1,19
ИТОГО:		15,3	15,3	75,8	312		2,42

Хозяйка

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

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

Директор МП Комбинат школьного питания и торговли

Утверждаю:
Серикова В.Н.

МЕНЮ

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

на 22 03 2024 г.

Завтрак для 1 смены

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
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		36,2	35,7	111	898,4	

Обед для 1 и 2 смены

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	100/50	14,5	7,3	5,7	157	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	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		26,7	19,1	107,76	670	

второе питание для 2 смены

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
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	338/2015
ИТОГО:		36,2	35,7	111	898,4	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 22 03 2024г.

1 смена(второе питание- обед)

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Капуста квашеная	100	1,6	0,1	5,2	26	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Рыба тушеная с томатом и овощами	100/50	14,5	7,3	5,7	157	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	30	2	0,3	12,6	61	ПР
ИТОГО:		26,7	19,1	107,76	670	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Пищевые вещества, г					№ рецептуры
	Выход,г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Нарезка из соленых огурцов	60	0,5	0,1	1	6	ПР
Фрикадельки из кур со сливочным маслом	120/5	16,1	22,5	9	304	297/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Компот из сухофруктов	200	1,2	0	38,8	132	349/2015
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		36	35,8	113,2	908,5	

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

