

2 ДЕНЬ
Составлено
Директор МБОУ СОШ №14
А.С. Билин

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 16 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
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	82/2015	25,48
Пюре картофельное со сливочным маслом	150	3,1	4,9	21,9	137	260/2015	13,07
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	303/2015	5,22
Хлеб ржаной иодированный	20	1,3	0,2	8,4	41	686/2004	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	ПР	5,52
ИТОГО:		15,4	12,96	97,2	557,2		56,88

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,5	8,2	17,3	90	82/2015	9,51
Гуляш	100(50/50)	14,5	16,7	2,8	221	260/2015	43,2
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	4,26
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004	1,71
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,19
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,47
ИТОГО:		24,3	32,5	88,4	672		67,64

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			
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР	5,22
Кондитерские изделия промышленного производства	100	8,6	12,3	13,2	180	ПР	9,04
ИТОГО:		8,6	12,3	36,2	272		14,26

хгалтер

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

2 день
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
А.С. Сидин

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

МЕНЮ

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

на 16 04 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
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Картофельное пюре со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		17,6	15,06	107,4	630,7	

ОБЕД

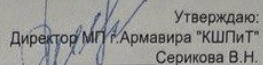
Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Икра кабачковая	100	1,2	4,7	7,7	78	ПР
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Гуляш	70/70	20,3	23,3	3,9	309	260/2015
Каша рисовая вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
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:		36,2	40,2	128,5	1030	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Кисель плодоваяодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
Кондитерские изделия промышленного производства	50	9,3	6,1	36	333	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		9,7	6,5	68,8	472	

Бухгалтер

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.



для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей (родители), законные представители которых являются участниками СВО на 16 09 2024г.

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

МЕНЮ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.



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 16 04 2024 г.

Завтрак для 1 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
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
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
ИТОГО:		26,1	16,3	94,9	648	

Обед для 1 и 2 смены

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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Гуляш	70/70	20,3	23,3	3,9	309	260/2015
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		32	39,4	110,7	885,5	

второе питание для 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
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Кисель плодово-ягодный на натуральной основе витаминизированный	200	0	0	23	92	ПР
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
ИТОГО:		26,1	16,3	94,9	648	

Бухгалтер

Борисова Т.И.



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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 16 04 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
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	1,9	5,4	21,5	110	82/2015
Гуляш	70/70	20,3	23,3	3,9	309	260/2015
Каша вязкая рисовая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		32	39,4	110,7	885,5	

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
Биточки рыбные	100	7,5	7	12	145	234/2015
Пюре картофельное со сливочным маслом	180	3,6	5,7	24,2	164	312/2015
Кисель плодоваяодный на натуральной основе	200	0	0	23	92	ПР
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:		26,7	16,9	109,6	718,5	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

