

1 день
Согласовано:
Директор МБОУ СОШ №14
А.С. Силин

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 17 09 2024г.

1 смена(второе питание- обед)

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
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
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:		21	22,9	90,46	611,5	

2 смена (второе питание)

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
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
Сок натуральный с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Аффи 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:		37,7	55,5	101,2	932	

Алтер
риально-ответственное лицо

Борисова Т.И
Николенко Н.Г.



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

МЕНЮ

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

на 14 04 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
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	50	3,5	0,4	0,5	100	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2,2	1,3	10,3	61	ПР
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
ИТОГО:		25,7	27,3	58	653	

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 с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1 кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Каша пшеничная вязкая со сливочным маслом	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
Сок натуральный промышленного производства	200	1	0	13,2	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:		24,3	23,4	103,7	712,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
Кондитерские изделия промышленного производства	50	9,3	6,1	24,3	352	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		10	6,5	49,3	459	

ухгалтер Силин

Мат.ответ. __ Николенко Н

Николенко Н



МЕНЮ

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

на 11.09 2024 г.

Завтрак для 1 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
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
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
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:		37,7	55,5	101,2	932	

Обед для 1 и 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
Суп с рисовой крупой	250	0,5	4,7	1,5	64	115/2015
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	100/40	10,8	12,5	11,2	164	268/2015
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	180	3,8	5	24,9	160,5	303/2015
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:		21	22,9	90,46	611,5	

второе питание для 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
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
Чай с лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004
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:		37,7	55,5	101,2	932	

ухгалтер
материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

1 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ СОШ №14
А.В. Сидин

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

МЕНЮ

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			
Икра кабачковая	60	0,7	2,8	4,6	47	ПР	6,3
Мясо тушеное	100(50/50)	15,2	17,8	2,5	225	256/2015	45,06
Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	4,09
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	20	1,3	0,2	8,4	41	ПР	0,98
ИТОГО:		22,8	25,3	66,6	566		59,33

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 с рисовой крупой	200	0,4	3,8	1,2	51	115/2015	3,93
Шницель из мяса говядины 1-кат с соусом томатным	90/40	9,7	11,2	10	148	268/2015	40,24
Каша вязкая пшеничная с маслом сливочным	150	3,2	4,2	20,8	133	303/2015	3,51
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	40	2,6	0,4	16,8	81	ПР	1,96
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	5,91
ИТОГО:		21,5	20,8	113,16	681,5		66,95

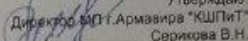
ПОЛДНИК только для детей с ОВЗ - 2 смена

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ай с сахаром и лимоном	200/10/7	0,3	0	15,2	60	686/2004	1,7
кондитерские изделия промышленного производства	100	7,4	12,3	13,2	205	ПР	18,
ИТОГО:		7,7	12,3	28,4	265		20,

хгалтер _____

Мат.ответ. __ Николенко Н.Г.

Николенко



МЕНЮ
для организации питания детей от 12 лет и старше за родительскую плату и детей, родители
(родители), законные представители которых являются участниками СВО
на 14 09 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		
Нарезка из соленых огурцов	30	3,07	0,3	0,05	0,5	226	256/2015
Мясное тушеное	100(50/50)	67,59	15,2	17,8	2,5	137	303/2015
Каша гречневая со сл. маслом	150	6,13	3,1	4,9	21,9	60	686/2004
Чай с лимоном	200/10/7	2,57	0,3	0	15,2	60	ПР
Хлеб пшеничный	30	1,42	2,1	0,3	15,1	81	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	1,76	2	0,3	12,6	81	ПР
Итого		82,54	23	23,35	67,8	546	

[illegible]

John Murray

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

