

Здесь
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №14
О.П.Ситникова

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

МЕНЮ

для организации одноразового горячего питания обучающихся 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, родитель (родители), законные представители которых являются участниками СВО на 8 11 2023г.

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества г			Энерг.ценность.	№ рецептуры
		Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	0,9	0,06	3,1	16,2	ПР
Рагу из птицы	75/125	14,2	12,1	17,3	237	289/2015
Кисель плодово-ягодный	200	0	0	23	92	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Хлеб ржаной йодир	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Фрукты свежие(яблоки)	130	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
Итого		19,7	13,26	83,8	527,2	

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

3 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №14
О.П.Ситникова

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 8 11 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	155 (135/20)	22,5	17	43,4	284	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,1	82	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015
ИТОГО:		35,1	26,7	95,7	623,5	

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
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	60	4,2	0,6	30,2	120	П/П
Хлеб ржаной иодированный	50	3,2	0,5	21	102	П/П
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,5	70,5	338/2015
ИТОГО:		43,8	36,4	136	1071,5	

ПОЛДНИК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Кондитерские изделия промышленного производства	50	18,6	12,3	6,8	230	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		23	16,1	34,1	396	

Бухгалтер

Мат.ответ. Николенко Н.Г.

3 ДЕНЬ
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №14
О. П. Ситникова

Утверждаю
Директор МПГ 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 8 11 2023 год

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества г			Энерг.ценн ость, ккал	№ рецептуры	Цена
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015	8,84
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	135/20	22,5	17	43,4	284	223/2015	33,56
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,64
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР	1,2
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015	6,09
ИТОГО:		34,3	26,5	89,7	597		57,33

ОБЕД

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	6,67
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,6	9,4	86	96/2015	5,7
Котлеты рубленые из птицы	90	15,6	14,8	8	256	294/2015	24,05
Рагу овощное	150	3,5	7,6	16	146	541/2004	11,76
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015	4,45
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	80	ПР	1,6
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР	1,49
Фрукты свежие (яблоки)	150	0,6	0,6	14,7	70,5	338/2015	6,53
ИТОГО:		27,6	28,56	95	780,7		62,25

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			
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015	7,64
Кондитерские изделия промышленного производства	100	11,2	12,3	13,2	205	ПР	21,68
ИТОГО:		15,2	15,7	30,7	324		29,32

Бухгалтер

Мат.ответ. _Николенко Н.Г.

3 день
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №14
О.П.Ситникова

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 8 11 2023 г.

Завтрак для 1 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		64,6	63,9	159,5	1099	

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
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	48	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		40,6	35,4	103,1	888	

второе питание для 2 смены

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	140	0,5	0,5	13,7	66	338/2015
ИТОГО:		64,6	63,9	159,5	1099	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

3 день
Согласовано
Директор МБОУ-СОШ №14
О.П.Ситникова

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

МЕНЮ

для организации бесплатного горячего питания детей инвалидов от 7 до 11 лет
на 8 2023г.

1 смена(второе питание- обед)

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
Рассольник Ленинградский	250	2	5,7	11,7	107	96/2015
Котлеты рубленые из птицы	100	17,4	16,6	16,2	286	294/2015
Рагу овощное	180	4,2	9,1	19,2	175	541/2004
Напиток из плодов шиповника	200	0,6	0,2	11	65	388/2015
Хлеб пшеничный	40	2,8	0,4	20,2	48	ПР
Хлеб ржаной иодированный	30	2	0,3	12,6	61	ПР
Йогурт	200	10	3	7	120	386/2015
ИТОГО:		40,6	35,4	103,1	888	

2 смена (второе питание)

Наименование блюда	Выход,г	Пищевые вещества, г				№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	
Сыр твердый порциями	20	5,2	5,3	0	68	15/2015
Запеканка из творога 5% со сгущенным молоком	270/40	45	34	86,8	568	223/2015
Какао с молоком	200	4	3,4	17,5	119	382/2015
Вафли на фруктозе	60	7,8	20,4	26,4	218	ПР
Хлеб пшеничный	30	2,1	0,3	15,1	60	ПР
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	338/2015
ИТОГО:		64,5	63,8	155,6	1080	

Бухгалтер
Материально-ответственное лицо

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

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

МЕНЮ
для организации горячего питания обучающихся от 12 лет и старше
на _____ 2023г.

Родительская оплата - 85 руб
Для детей из многодетных семей: родительская оплата - 85 руб

Наименование блюда	Вес блюда	Цена	Пищевые вещества в г			Энерг. ц. ккал	№ рецептуры
			Белка	Жиры	Углеводы		
Капуста квашеная	60	10	0,9	0,06	3,1	16,2	1Р
Рагу из птицы	75/125	52,17	14,2	12,1	17,3	237	289/2015
Кисель плодово-ягодный	200	7,83	0	0	23	92	1Р
Хлеб пшеничный	30	1,44	2,1	0,3	15,1	60	1Р
Хлеб ржаной, лодир	30	1,78	0,2	0,6	16,1	61	1Р
Фрукты свежие (яблоки)	130	8,48	0,5	0,5	12,7	61	338/2015
Итого		81,7	19,7	13,26	83,8	527,2	

[illegible]

Бухгалтер
Повар-Бригадир

Борисова Т.И.
Николенко Н.Г.

Горячее питание (завтрак) 1-11 классы и для детей с ОВЗ
для детей, чьи родители являются участниками СВО



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



Горячее питание (5-11 классы)

