



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
НЕКВАЛИФИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ

S/N: 74D291E6E8BB43B80C453EDF6726

Владелец: Иванченко Ирина Ивановна, директор пищевого цеха, филиала СГПИ в г. Железноводске

Должность: директор

E-mail: red@godk.mv@sspi.ru

Организация: Филиал СГПИ в г. Железноводске

Дата подписания: 08.10.2023

Действителен: с 09.11.2022 до 09.11.2025

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной

школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

Возраст: 7-11 лет

Завтрак, обед 1-2 класс

День: понедельник

Неделя: 1

Сезон: 01.09.22-31.12.22

Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
0.1	Масло сливочное "Крестьянское 72,5 %"	10			7		68					1	2		
1 056	Сыр Российский порционными	10		2	2	1	27								
121	Суп молочный с крупой рисовой	180		3	5	14	114		1	30		114	98	19	
3 02	Круассан с вареной сгущенкой	70		6	5	36	215		2			9	39	8	1
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
1 00	Яблоки	130				21	56		12			19	13	11	3
3 00	Хлеб пшеничный	30		2		16	82					44		5	1
Итого за Комплекс завтрак				13	20	82	567		3	31		182	147	38	3
Комплекс обед															
2 001	Борщ с капустой и картофелем	200		4	8	7	134		8			38	114	28	4
7 045	Фрикадельки мясные паровые собственного	80		13	17	6	229					11	134	19	2
4 007	Макаронные изделия отварные	150		9	13	28	278					154	129	14	1
1 002	Сок промышленного производства	200				18	55		3			17	7	8	
3 00	Хлеб пшеничный	30		4		27	137					74		8	1
3 00	Хлеб ржаной	30		3		22	105					13		18	1
Итого за Комплекс обед				33	39	108	938		11			307	384	95	9
Итого за день				46	59	190	1505		14	31		489	531	133	12

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Меню комплекс _22

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
0.1	Масло сливочное "Крестьянское 72,5 %"	10			3		68					1	2		
6 001	Запеканка из творога	150		24	12	28	306		1	79		204	291	31	1
008	Соус абрикосовый	40				18	69		1			4	5	2	
10 02	Какао-напиток, обогащенный	200		6	10	20	158	1	29	1		50			
3 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	1
1 00	Яблоки	120				21	56		12			19	13	11	3
Итого за Комплекс завтрак				35	22	119	821	1	43	80	0	367	311	54	5
Комплекс обед															
1 045	Икра свекольная	100		1	5	9	89		24			27	29	17	1
2 017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250		10	5	17	168		9			102	165	54	1
3 01	Фрикасе из птицы	80		13	17	2	214		2	48		125	71	18	1
8 001	Каша гречневая рассыпчатая	150		6	8	29	217			47		16	153	103	3
10 00	Компот из плодов свежих	250				20	59		5			18	6	7	1
3 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	1
3 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
1 00	Яблоки	120				21	56		12			19	13	11	3
Итого за Комплекс обед				37	37	143	974	0	40	95	0	385	424	220	9
Итого за день				72	69	262	1795	1	83	175	0	752	735	274	14

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Меню комплекс _22

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
1 056	Сыр Российский порционными	15		2	2	1	27								
294	Котлеты рубленые из птицы (сиола)	80		12	11	13	188		7			139	151	21	1
8 002	Рис отварной	150		4	7	29	215					1	59	19	1
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
3 00	Хлеб пшеничный	30		2		16	82					44		5	1
Итого за Комплекс завтрак				20	21	74	573	0	7	1	0	198	218	51	4
Комплекс обед															
2 021	Суп картофельный с горохом	250		7	5	17	149		4			47	83	36	2
7 002	Рыба минтай, тушенная в томате с овощами	80/50		10	16	10	224		3	9		15	22	12	
8 003	Пюре картофельное	150		3	5	22	147		25	34		44	95	32	1
10 00	Компот из плодов свежих	250				20	59		5			18	6	7	1
3 00	Хлеб пшеничный	30		2		16	82					44		5	1
3 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				24	27	98	724		37	43		176	206	103	6
Итого за день				44	48	172	1297	0	44	44	0	374	424	154	10

ООО "Кейтеринг-КМБ"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Меню комплекс _22

День: четверг

Сезон: 01.09.22-31.12.22

Неделя: 1

Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	Цена	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
1 04	Икра свекольная	100		1	5	9	89		24			27	29	17	1
021	Слойка в ассортименте	70		6	5	36	215		2			9	39	8	1
001	Омлет натуральный, запеченный с сыром	150		12	14	2	180		2			1	1		
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82					44		5	1
1 00	Яблоки	120				21	56		12			19	13	11	3
Итого за Комплекс завтрак				21	25	99	683	0	40	1	0	114	90	47	7
Комплекс обед															
2 00	Борщ сибирский на мясном бульоне	200		7	12	13	166		17	4		56	97	37	5
294	Котлеты рубленые из птицы (свиля)	80		12	11	13	188		7			139	151	21	1
8 00	Рис отварной	150		4	7	29	215					1	59	19	1
1002	Сок промышленного производства	200				18	55		3			17	7	8	
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82					44		5	1
13 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				27	31	102	769	0	27	4	0	265	314	101	9
Итого за день				48	56	201	1452	0	67	5	0	379	404	148	16

ООО "Кейтеринг-КМБ"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Меню комплекс _22

День: пятница

Сезон: 01.09.22-31.12.22

Неделя: 1

Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	Цена	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
13 02	Круассан с вареной сгущенкой	70		6	5	36	215		2			9	39	8	1
7 04	Фрикадельки мясные паровые собственного	80		13	17	6	229					11	134	19	2
4 00	Макаронные изделия отварные	150		9	13	28	278					154	129	14	1
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
13 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	1
Итого за Комплекс завтрак				33	37	117	947		2	1		277	310	57	6
Комплекс обед															
1 04	Икра свекольная	100		1	5	9	89		24			27	29	17	1
2 00	Рассольник ленинградский с копченой перловой	250		2	7	11	143		13			37	54	22	1
062	Рыба (минтай), запеченная в кляре	80		16	9	3	208					115	344	25	
8 00	Пюре картофельное	150		3	5	22	147		25	34		44	95	32	1
10 00	Компот из плодов свежих	250				20	59		5			18	6	7	1
13 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	1
13 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				29	28	110	873	0	67	34	0	338	528	124	6
Итого за день				59	67	211	1738		69	35		570	838	176	12

ООО "Кейтеринг-КМБ"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Меню комплекс _22

День: понедельник

Сезон: 01.09.22-31.12.22

Неделя: 2

Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	Цена	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
6 00	Запеканка из творога	150		24	12	25	306		1	79		204	291	31	1
008	Соус абрикосовый	40				18	69		1			4	5	2	
10 02	Какао-напиток, обогащенный	200		6	6	20	158	1	23	1		50			
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82					44		5	1
1 00	Банан	190		3	1	40	182		19			15	53	80	1
Итого за Комплекс завтрак				35	20	119	797	1	50	80	0	317	349	118	3
Комплекс обед															
2 00	Борщ с капустой и картофелем	250		5	10	8	168		11			48	142	35	5
13 01	Фрикасе из птицы	80		13	17	2	214		2	48		125	71	18	1
8 00	Каша гречневая рассыпчатая	150		6	8	29	217			47		16	153	103	3
1002	Сок промышленного производства	200				18	55		3			17	7	8	
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82					44		5	1
13 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				28	36	86	799		13	95		258	373	180	11
Итого за день				63	56	205	1596	1	63	175	0	575	722	298	14

ООО "Кейтеринг-КМБ"

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Меню комплекс _22

День: вторник
Неделя: 2Сезон: 01.09.22-31.12.22
Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
021	Слойка в ассортименте	70		6	5	36	215		2			9	39	8	1
294	Котлеты рубленные из птицы (филе)	80		12	11	13	188		7			139	151	21	1
8 002	Рис отварной	150		4	7	20	215					1	59	19	1
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
13 00	Хлеб пшеничный	50		4	1	24	137					74		8	1
Итого за Комплекс завтрак				26	24	108	816		9	1		237	257	62	5
Комплекс обед															
2 005	Рассольник ленинградский с крупой перловой	200		1	3	9	115		10			30	43	17	1
003	Рыба (скумбрия) запеченная	80		10	1	1	73		13	4		71	14	28	
8 005	Пюре картофельное	150		3	3	21	147		25	34		44	95	32	1
1 004	Компот из плодов витаминизированный	200				17	54		44			16	7	9	
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	14	82					44		5	1
13 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				18	15	75	534		95	38		213	159	102	4
Итого за день				44	39	183	1350	0	104	39	0	450	416	164	9

ООО "Кейтеринг-КМВ"

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Меню комплекс _22

День: среда

Сезон: 01.09.22-31.12.22

Неделя: 2

Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
1 056	Сыр Российский порциями	15		2	2	1	27								
121 0	Суп молочный с крупой гречневой	180		3	5	14	114		1	30		114	98	19	
13 02	Круассан с вареной сгущенкой	70		6	5	28	215		2			9	39	8	1
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	14	82					44		5	1
Итого за Комплекс завтрак				13	13	72	499	0	3	31	0	181	145	38	3
Комплекс обед															
2 021	Суп картофельный с горохом	200		2	4	13	119		3			38	66	29	2
7 021	Тефтели мясные с соусом собственного	80/50		13	12	13	207		7			31	94	22	1
8 001	Каша гречневая рассыпчатая	150		6	3	29	217			47		16	153	103	3
1 002	Сок промышленного производства	1/200				18	56		3			17	7	8	
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	14	82					44		5	1
13 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				25	25	100	744	0	13	47	0	154	320	178	8
Итого за день				38	38	172	1243	0	16	78	0	335	465	216	11

ООО "Кейтеринг-КМВ"

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Меню комплекс _22

День: четверг

Сезон: 01.09.22-31.12.22

Неделя: 2

Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
1 046	Икра свекольная	100		1	5	9	89		24			27	29	17	1
7 027	Суфле из птицы	80		12	11	12	191		3	24		53	54	20	1
8 001	Каша гречневая рассыпчатая	150		6	3	29	217			47		16	153	103	3
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82					44		5	1
11 00	Банан	190		3	1	40	182		19			15	53	80	1
Итого за Комплекс завтрак				24	26	121	822	0	45	72	0	169	297	231	8
Комплекс обед															
2 001	Борщ с капустой и картофелем	250		5	10	8	168		11			48	142	35	5
267	Плов из птицы	180		16	17	33	381		4			26	77	41	2
10 00	Компот из плодов витаминизированных	250				24	101		5			23	10	11	
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82					44		5	1
13 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				25	28	94	795	0	20	0	0	149	229	103	9
Итого за день				49	54	215	1617	0	65	72	0	318	526	334	17

ООО "Кейтеринг-КМБ"

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Меню комплекс _22

День: пятница

Сезон: 01.09.22-31.12.22

Неделя: 2

Возраст: 1-2 класс

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Комплекс завтрак															
1 056	Сыр Российский порциями	15		2	2	1	27								
7 021	Тфтели мясные с соусом собственного	80/50		10	12	13	207		7			31	94	22	1
8 006	Пюре картофельное	150		3	5	22	147		25	34		44	95	32	1
021	Слойка в ассортименте	70		6	5	36	215		2			9	39	8	1
10 01	Чай с сахаром	200				15	61			1		14	8	6	1
3 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	1
Итого за Комплекс завтрак				26	26	119	821	0	34	35	0	187	236	78	5
Комплекс обед															
0,1	Масло сливочное "Крестьянское 72,5 %"	10			8		68					1	2		
2 021	Суп картофельный с горохом	250		7	5	19	149		4			47	83	36	2
003	Рыба (скупбрия) запеченная	80		11	1	1	73		13	4		71	14	28	
4 007	Макаронные изделия отварные	150		9	13	28	278					154	129	14	1
002	Сок промышленного производства	200				18	55		3			17	7	8	
3 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	1
3 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
Итого за Комплекс обед				34	29	111	850	0	23	4	0	387	235	107	5
Итого за день				60	55	230	1671	0	57	39	0	574	471	185	10
Итого за период				530	542	2044	15356	2	627	746		4967	5468	2105	128
Среднее значение за период				53	54,2	204,4	1535,6	0,2	62,7	74,6		496,7	546,8	210,5	12,8

Итого завтрак

Итого обед