



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
НЕКВАЛИФИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ

S/N: 16B774D621E6E8BB43B90C453EDF6726

Выдан: 08.10.2023. Исполнитель: ООО "Кейтеринг-КМВ". Предмет: Разработка меню и пищевая ценность приготовляемых блюд для Базовой общеобразовательной школы Филiales СГПИ в г. Железноводске

Должность: Директор

E-mail: pedagokkt@sgpi.ru

Организация: Фил. СГПИ в г. Железноводске

Действителен: с 09.11.2022 до 09.11.2025

Согласовано:  
Директор Базовой общеобразовательной  
школы Фил. СГПИ в г. Железноводске  
В.В. Рещетникова



Возраст: 7-11 лет

Рацион: Меню комплекс \_22  
Завтрак, обед 1-2 класс  
День: понедельник  
Неделя: 1  
Сезон: 01.09.22-31.12.22  
Возраст: 1-2 класс

№ рец.	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					68					1	2		
1 05B	Сыр Российский порциями	10		2	2	1	27								
121	Суп молочный с крупой рисовой	180		3	3	14	114		1	30		114	9B	19	
13 02	Круассан с варенной сгущенкой	70		6	5	36	215		2			9	39	8	1
10 01	Чай с сахаром	200					61			1		14	8	6	1
1 00	Яблоки	130				21	56		12			19	13	11	3
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82					44		5	1
Итого за Комплекс завтрак				13	20	82	567		3	31		182	147	38	3
Комплекс обед															
2 00	Борщ с капустой и картофелем	200		4	3	7	134		8			38	114	28	4
7 04B	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					55		3			17	7	8	
13 00	Хлеб пшеничный	30		4	1	27	137					74		8	1
13 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

№ рец.	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					68					1	2			
6 001	Запеканка из творога	150		24	12	28	306		1	79		204	291	31	1	
008	Соус абрикосовый	40					69		1			4	5	2		
10 02	Какао-напиток, обогащенный	200		6	10	20	158		1	29	1	50				
13 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	32	119	821		1	43	80	0	367	311	54	5
Комплекс обед																
1 04B	Икра свекольная	100		1	5	9	89			24		27	29	17	1	
2 017	Суп рыбный (консервы лососевые)	250		10	5	17	168			8		102	165	54	1	
13 01	Фрикасе из птицы	80		13	17	2	214		2	48		125	71	18	1	
8 001	Каша гречневая рассыпчатая	150		6	3	29	217				47	16	153	103	3	
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	
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

№ рец.	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 05B	Сыр Российский порциями	15		2	2	1	27									
294	Котлеты рубленые из птицы (сила)	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					61			1		14	8	6	1	
13 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	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, тушеная в томате с овощами	80/50		10	16	10	224		3	9		15	22	12		
8 005	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	30		2	1	16	82					44		5	1	
13 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	Х	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
				4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Комплекс завтрак</b>																
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		
0 01	Чай с сахаром	200				15	61			1			14	8	6	1
3 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82						44		5	1
1 00	Яблоки	120				21	56						19	13	11	3
<b>Итого за Комплекс завтрак</b>				21	25	99	683	0	40	1	0	114	90	47		7
<b>Комплекс обед</b>																
2 00	Борщ сибирский на мясном бульоне	200		7	12	13	166		17	4			56	97	37	5
294	Котлеты рубленные из птицы (силе)	80		12	11	13	188		7				139	151	21	1
8 00	Рис отварной	150		4	7	29	215						1	59	19	1
002	Сок промышленного производства	200				18	55		3				17	7	8	
3 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82						44		5	1
3 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63						8		11	1
<b>Итого за Комплекс обед</b>				27	31	102	769	0	27	4	0	265	314	101		9
<b>Итого за день</b>				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	Х	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
				4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Комплекс завтрак</b>																
3 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
0 01	Чай с сахаром	200				15	61			1			14	8	6	1
3 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164						89		10	1
<b>Итого за Комплекс завтрак</b>				33	37	117	947		2	1		277	310	57		6
<b>Комплекс обед</b>																
1 04	Икра свекольная	100		1	5	9	89		24				27	29	17	1
2 00	Рассольник ленинградский с крупой 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
0 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
<b>Итого за Комплекс обед</b>				29	28	110	873	0	67	34	0	338	528	124		6
<b>Итого за день</b>				59	67	211	1733		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	Х	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe	
				4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Комплекс завтрак</b>																
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	
0 02	Какао-напиток, обогащенный	200		6	3	20	158	1	23	1			50			
3 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82						44		5	1
1 00	Банан	190		3	1	40	182		13				15	53	80	1
<b>Итого за Комплекс завтрак</b>				35	20	119	797	1	50	80	0	317	349	118		3
<b>Комплекс обед</b>																
2 00	Борщ с капустой и картофелем	250		5	10	8	168		11				48	142	35	5
3 01	Фрикасе из птицы	80		13	17	2	214		2	48			125	71	18	1
8 00	Каша гречневая рассыпчатая	150		6	3	29	217			47			16	153	103	3
002	Сок промышленного производства	200				18	55		3				17	7	8	
3 00	Хлеб пшеничный	30		2	1	16	82						44		5	1
3 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63						8		11	1
<b>Итого за Комплекс обед</b>				28	36	86	799		16	95		258	373	180		11
<b>Итого за день</b>				63	56	205	1596	1	66	175	0	575	722	298		14

ООО "Кейтеринг-КМБ"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Меню комплекс \_22

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: 01.09.22-31.12.22  
Возраст: 1-2 класс

№ рец.	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
				4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Комплекс завтрак</b>															
021	Слойка в ассортименте	70		6	5	36	215		2			9	39	8	1
294	Котлеты рубленные из птицы (сила)	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
<b>Итого за Комплекс завтрак</b>				26	24	108	816		9	1		237	257	62	5
<b>Комплекс обед</b>															
2 004	Рассольник ленинградский с копшой пшеничной	200		1	8	9	115		10			30	43	17	1
003	Рыба (скумбрия) запеченная	80		10	1	1	73		15	4		71	14	28	
8 005	Пюре картофельное	150		3	5	21	147		25	34		44	95	32	1
1004	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
<b>Итого за Комплекс обед</b>				18	15	75	534		95	38		213	159	102	4
<b>Итого за день</b>				44	39	183	1350	0	104	39	0	450	416	164	9

ООО "Кейтеринг-КМЕ"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Меню комплекс \_22

День: среда

Сезон: 01.09.22-31.12.22

№ рец.	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
				4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Комплекс завтрак</b>															
1 058	Сыр Российский порциями	15		2	2	1	27								
21.0	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
<b>Итого за Комплекс завтрак</b>				13	13	72	499	0	3	31	0	181	145	38	3
<b>Комплекс обед</b>															
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	8	29	217			47		16	153	103	3
1002	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
<b>Итого за Комплекс обед</b>				25	25	100	744	0	13	47	0	154	320	178	8
<b>Итого за день</b>				38	38	172	1243	0	13	78	0	335	465	216	11

ООО "Кейтеринг-КМЕ"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Меню комплекс \_22

День: четверг

Сезон: 01.09.22-31.12.22

№ рец.	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
				4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Комплекс завтрак</b>															
1 048	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 00	Каша гречневая рассыпчатая	150		6	8	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
<b>Итого за Комплекс завтрак</b>				24	26	121	822	0	45	72	0	169	297	231	8
<b>Комплекс обед</b>															
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
<b>Итого за Комплекс обед</b>				25	28	94	795	0	20	0	0	149	229	103	9
<b>Итого за день</b>				49	54	215	1617	0	65	72	0	318	526	334	17

ООО "Кейтеринг-КМВ"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых 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)			Энергетическая	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
				4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
<b>Комплекс завтрак</b>															
1 056	Сыр Российский порциями	15		2	?	1	27								
7 021	Тефтели мясные с соусом собственного	80/50		10	12	13	207		7			31	94	22	1
8 005	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
13 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	1
<b>Итого за Комплекс завтрак</b>				26	26	119	821	0	34	35	0	187	236	78	5
<b>Комплекс обед</b>															
0,1	Масло сливочное "Крестьянское 72,5 %"	10			3		68					1	2		
2 021	Суп картофельный с горохом	250		7	5	19	149		4			47	83	36	2
003	Рыба (скумбрия) запеченная	80		11	1	1	73		13	4		71	14	28	
4 007	Макаронные изделия отварные	150		9	13	23	278					154	129	14	1
002	Сок промышленного производства	200				18	55		3			17	7	8	
13 00	Хлеб пшеничный	60		5	2	32	164					89		10	
13 00	Хлеб ржаной	30		2		13	63					8		11	1
<b>Итого за Комплекс обед</b>				34	29	111	850	0	23	4	0	387	235	107	5
<b>Итого за день</b>				60	55	230	1671	0	57	39	0	574	471	185	10
<b>Итого за период</b>				530	512	2044	15356	2	627	746		4967	5468	2105	128
<b>Среднее значение за период</b>				53	51,2	204,4	1535,6	0,2	62,7	74,6		496,7	546,8	210,5	12,8

Итого завтрак

Итого обед