

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В.Решетникова

Меню

0212.2024

Возраст:

7-11лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Рацион: МладшСД

День: понедельник

				19178	Неделя:	1				Возраст:	7-11			
№ реце птур	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	з-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины, і	мг	Мин	еральные і	вещества,	мг
ы				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
100		The state of	Maria III	1 не	леля			Mar Chall						
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
N₂	Сыр Российский	15	8,75	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
No	Масло сливочное	10	6,95	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№37 6	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 288	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
	Commence of the Commence of th		42,65	19,09	19,73	77,69	588,40	0,24	26,79	0,41	70,60	193,50	233,90	6,36
		1		ОБЕ	I 1 ЛЕ	НЬ								
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№26 8	Биточки (говядина)	90	44,61	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3
№20 3	Макароны отварные с маслом	150	6,49	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито			66,83	28,18	31,89	130,49	821,82	0,60	21,89	1,36	177,01	81,18	273,14	10,68
нтог	Organization of the state of th		109,48	47,27	51,62	208,18	1410,22	0,84	48,68	1,77	247,61	274,68	507,04	17,04

Ответственный по питанию



Согласовано: Общеобразовательной школы Филиала СТУИ в г/Келезноводске

Меню 02.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Рацион: Старш День: поне

Сезон: осень-зима

			неделя:	1		4	1	возраст:	5 - 9 Khacc				
Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценность, ккал	Ви	тамины,	МΓ	Мин	неральные	вещества	,мг
			Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
2		3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	10
из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
	590	27,78	15,11	14,75	65,93	477,50	0,20	14,79	0,30	54,30	76,10	145,70	3,52
		8000	Ed, V. Y	Tie!		ОБ	ЕД 1Д	ЕНЬ					
Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
Рис отварной	180	13,36	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5,0	0,021	138,0	20,58	207,2	04.7
Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
	780	57,47	25	17	115	637	1	26	1	236	92	377	9
No. of the last of	1370	85,25	40,32	32,00	181,16	1114,95	0,89	40,32	0,83	290,44	168,15	522,54	12,72
	ак 1 Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным Масло сливочное Чай с сахаром и лимоном Хлеб пшеничный Суп картофельный с крупой (рисовой) Шницель рыбные (минтай) Рис отварной Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный Хлеб ржаной (Ржано-	2 ак 1 Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным Масло сливочным Масло сливочным Масло сливочным 200/15/7 Хлеб пшеничный 30 Суп картофельный с крупой (рисовой) Шницель рыбные (минтай) Рис отварной 180 Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный) 200 780	2 3 ак 1 Каша жидкая молочная из крупы манной с 200/5 12,38 Маслом сливочное 15 10,43 Чай с сахаром и 200/15/7 3,27 Илимоном 200/15/7 3,27 Хлеб пшеничный 30 1,71 Суп картофельный с крупой (рисовой) Шницель рыбные (минтай) Рис отварной 180 13,36 Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный 30 1,71 Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный) 780 57,47	Наименование блюда Выход,г Цена, Пи Б ак 1 Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочное 15 10,43 0,08 Чай с сахаром и лимоном 200/15/7 3,27 0,13 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 Суп картофельный с крупой (рисовой) Пиницель рыбные (минтай) 100 28,39 12,25 Рис отварной 180 13,36 6,73 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 Хлеб ржаной (Ржанопиеничный 30 1,71 1,60 Хлеб ржаной (Ржанопиеничный 30 1,71 1,60 Хлеб ржаной (Ржанопиеничный 20 1,14 2,00	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в Б Ж ак 1 Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочное 15 10,43 0,08 7,25 Чай с сахаром и лимоном 200/15/7 3,27 0,13 0,02 Чай с сахаром и лимоном 30 1,71 1,60 0,36 Б 90 27,78 15,11 14,75 Суп картофельный с крупой (рисовой) Пиницель рыбные (минтай) 100 28,39 12,25 7,57 Рис отварной 180 13,36 6,73 6,08 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 Хлеб ржаной (Ржанопшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 Т80 57,47 25 17	Пищевые в-ва,г Б	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Ценность, ккал Б Ж У К Кал Калиа жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным Масло сливочным Масло сливочным 15 10,43 0,08 7,25 0,13 66,0 Чай с сахаром и лимоном 200/15/7 3,27 0,13 0,02 15,20 62,00 лимоном Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 Суп картофельный с крупой (рисовой) ППницель рыбные (минтай) 100 28,39 12,25 7,57 7,64 102,6 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 32,01 132,80 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 32,01 132,80 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 Клеб ржаной (Ржанопшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 11,28 49,80 Тяю Б7,47 25 17 115 637	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Ценность, ккал Б Ж У К В1 4 5 6 7 8 8 9 9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Ценность, ккал Б Ж У К В1 С в 7 в 6 7 в 6 7 в 6 7 в 6 7 в 6 7 в 6 7 в 6 7 в 6 8 7 в 6 8 7 в 6 8 7 в 6 8 7 в 6 8 7 в 6 8 7 в 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	Наименование блюда Выход,г Цена, Гищевые в-ва,г Ценность, ккал Б Ж У К В1 С А В 9 К 1 Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочное 15 10,43 0,08 7,25 0,13 66,0 0,0 0,0 0,0 0,2 Чай с сахаром и домогом длимоном Димоном Д	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Ценность, ккал Б Ж У К В1 С А Мд 1 Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным маслом сливочным 200/5 12,38 13,3 7,12 40,4 297,3 0,1 1,96 0,1 39,2 маслом сливочным маслом сливочным 200/15/7 3,27 0,13 0,02 15,20 62,00 0,00 12,83 0,0 2,40 лимоном маслом сливочный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 590 27,78 15,11 14,75 65,93 477,50 0,20 14,79 0,30 54,30 СЕД І ДЕНЬ СУП картофельный с крупой (рисовой) 180 13,36 6,73 6,08 42 214,3 0,29 5,0 0,021 138,0 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 32,01 132,80 0,02 0,73 0,000 17,76 мае бражной (Ржано-превиненчный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 138,0 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 32,01 132,80 0,02 0,73 0,000 17,76 мае бражной (Ржано-превиненчный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 138,0 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 32,01 132,80 0,02 0,73 0,000 17,76 мае бражной (Ржано-превиненчный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 1,20 0,005 5,70 1,00 0,00 0,00 5,70 1,00 0,00 0,00 5,70 1,00 0,00 0,00 5,70 1,00 0,00 0,00 5,70 1,00 0,00 57,47 25 17 115 637 1 26 1 236	Наименование блюда Выход,г Пищевые в-ва,г Пищевые ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые ва,г Пищева ва,г Пищевые ва,г Пищевые ва,г Пищевые ва,г Пищевые ва,г Пищева, ва,г Пишевые ва,г Пишевые ва,г Пишевые ва,г Пишевые	Наименование блюда Выход,г Цена, тв. Пищевые в-ва,г Энерг. Ценность, ценность, ценность, ценность, кжал Витамины, мг Минеральные вещества имеральные вещества им

ответственный по питанию <u>Мед сестра</u>



Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

В.В.Решетникова

Меню 02.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Рацион: Старш

День: понед Неделя: 1 Сезон: осень-зима Возраст: дети-инвалиды

№ рец епту		Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценность, ккал	Ви	тамины,	МГ	Мин	неральные	вещества	,мг
ры				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
1	2	-	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
							3A	BTPAK	1 ДЕН	Ь				
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00.8
1		710	37,38	15,59	15,23	77,69	533,90	0,24	26,79	0,31	65,10	95,30	158,90	6,16
			Salara la				OE	SEД 1Д	ЕНЬ	MUN-PIN				1000
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№8 007	Капуста тушенная	180	17,63	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5,0	0,021	138,0	20,58	207,2	04,7
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	2,80	6,80	8,44	130,60	0,05	14,67	0,040	31,68	73,85	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		780	57,48	27	24	92	635	1	39	1	250	157	377	9
л: ито го за ден		1490	94,86	42,94	39,19	169,35	1169,15	0,96	66,26	0,87	315,16	251,80	535,74	15,36
1000		mo			-			2	1-100					

Ответственный по питанию_

Мед сестра





Меню 02.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

сть приготовляемых блюд (лист 8)

Рацио	н: Старш			День: Неделя:	понедель 1	ник			Сезон: Возраст:	осень-зи 5 - 9 клас				
№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Ви	тамины,	МГ	Ми	неральные	е вещества	а,мг
	AND REAL PROPERTY.			F	M	V	L.	D1	C	A	Ma	Co	D	Fo
1	2		3	A STATE	4	5	6	7	8	9	10	- 11	12	13
Зав	трак 1		499		100				والساؤي	1		10 70 30		100
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 15	Сыр Российский	20	11,55	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
п	Печенье "Чоко-пай"	30	14,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8

53,33 19,09 19,73 77,69 588,40 0,24 26,79 0,41 70,60 193,50 233,90 6,36

Ответственный по питаник

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В

Меню

03.12.2024

Согласовано:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Возраст:

7-11лет

Завтрак, обед 1-4 класс

<u>ИП Мнацаканян Т.В.</u>
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

В Мнацаканян

Рацион: МладшСД

День: вторник

Сезон: осень-зима

		The state of the s			Неделя:	1				Возраст	7-11			
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в-	-ва,г	Энерг. Ценность, ккал	В	итамины,	МГ	Мин	еральны	е веществ	а,мг
	16			Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
A PROPERTY.			Company of	3ABTPA	К 2ДЕ	НЬ	NATE VALUE	- This		and the same				
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,60	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№304	Рис отварной	165	10,96	6,63	5,11	42,3	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого завтрак:			50,53	19,26	19,29	77,90	515,80	0,39	19,13	0,32	174,20	40,08	377,50	7,53
				ОБЕД 2	ДЕНЬ		The output					Significant Control		
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	90	25,44	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное пюре	150	16,24	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,29	0,2	30	20,16	82,36	1,21
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
MIOIO	HELDER TO SEE THE SECOND SECOND	经 数定 经养工证	67,04	27,83	29,17	103,40	728,50	0,81	26,89	0,21	166,30	134,84	249,66	8,82
итого за	A	162.00.22	117,57	47,09	48,46	181,30	1244,30	1,20	46,02	0,53	340,50	174,92	627,16	16,35

Ответственный по питанию



Примерное меню и пищевая це Рацион: Старш

Меню 03.12.2024 Согласовано:

И.о.директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Сезон: осень-зима Возраст: 5 - 9 класс

					Неделя: 1					возраст:	5 - 9 класс			
№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	пцевые і	в-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Ви	тамины,	МГ	Мине		веществ	
пы				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
1761							3/	ABTPAR	с 2ДЕ	НЬ				
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		590	51,16	21,83	28,38	88,80	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
K.			100000	NAME OF STREET	NEWSTREE .		OF	БЕД 2	ЛЕНЬ	No.	1 2 1 1			
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	32	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№2 68	Биточки (говядина)	100	49,48	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,29	0,2	30	20,16	82,36	1,21
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе д:		980	84,74	27,85	35,21	101,43	802,77	0,75	14,65	0,40	145,87	123,94	274,26	6,53
ито го за ден		1570	135,90	49,68	63,59	190,23	1372,27	1,07	30,38	1,36	270,57	144,85	510,26	15,1



ных блюд (лист 2)

Согласовано:

И о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П. Мирошниченко

Меню

03.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

День: вторник

ацион	: Старш			1	неделя: 1	Op. III		701-27		Возраст:	дети-инвали	ды		
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	гамины,	мг	Мине	ральные	веществ	
пту				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
пы					74.		3A	BTPAK	2 ДЕН	НЬ				
√2 05/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		590	51,16	21,83	28,38	88,80	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
			Property of	The same of		CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE	OE	ЕД 2	ДЕНЬ					
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	32	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
Nº2 68	Биточки (говядина)	100	49,48	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,29	0,2	30	20,16	82,36	1,21
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	Part Carry	The second second	
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		980	84,74	27,85	35,21	101,43	802,77	0,75	14,65	0,40	145,87	123,94	274,26	6,53
д: ито го за	THE REAL PROPERTY.	1570	135,90	49,68	63,59	190,23	1372,27	1,07	30,38	1,36	270,57	144,85	510,26	15,1
ден	Ответственный по питанию	MA												

Утверждаю: Индиз ИП Мнацаканян Т.В. ИГР В Мнацаканян

Согласовано:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 03.12.2024

у Пытотное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

No

рец

епт

уры

Завтрак 2

Рацион: Старш

30

Сезон: осень-зима

23.13 0.00 178.60 53.88

Неделя: 1

76.42 19.86 20.36 70.00

Возраст: 5 - 9 класс Выход,г Цена, Энерг. Ценност Витамины, мг Минеральные вещества,мг Пищевые в-ва,г ь,ккал p Mα Co M 9 10 11 12 13 8 5 6 3 00,6 13,8 8.2 25,2 140,9 12,01 46,07 0,5 10.9 0 0.3 20,58 207,2 4,67 180 13,36 6,08 32,9 214,3 0,29 5 0,021 138 6,73 2,40 4,40 2,40 0,36 62,00 0,00 12,83 0,0 15,20 200/15 3,27 0,13 0,02 1,71 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6.9 27 00,8 1,60 0,36

523.90

№1 Горошек зеленый котлета рубленая

№3 Рис отварной

№3 Чай с сахаром и

х/к Хлеб пшеничный

Наименование

блюда

2

Утверждаю ИНДИВИДЬ ИП Мнацаканян Т.В

Согласовано

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню

04.12.2024

Возраст:

7-11лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3) Рацион: МладшСД

День: среда

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11

№	Наименование блюда	Выход,г	Цена,		педеля:	TORKE BE	Энерг.			Dospaci	The state of	m. Williams		
рецептур	паименование олюда	Выхода	Цена,	П	ищевые в-в	а,г	Ценность,	В	витамины, м	IT .	M	инеральны	е вещества,	мг
ы							ккал							
				Б	Ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
				3ABTP.	АК З ДЕН	Ъ	fat a earl	Shake S						1000
№188/22 3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	73,62	14,27	16,38	34,2	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№382	Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого			95,27	19,25	19,72	80,96	631,40	0,44	22,20	0,22	107,40	79,40	235,50	6,24
завтрак:			transfer of the book	ОБЕЛ З	ЛЕНЬ							Olovenia		
№ 108	Суп картофельный с клецками	250	7,69	16,42	5,61	26,27	193,3	0,3	9,8	0,5	52,7	99,01	131,4	1,52
№279	Тефтели из говядины с соусом основным	90/50	41,36	10,11	13,20	9,50	178,20	0,1	8,6	0,0	14,60	26,10	45,10	1,100
№302,	Гречка отварная рассыпчатая	150	9,84	3,6	14,6	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№358	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого		3 - 3 - 375	67,64	33,98	34,07	95,35	778,00	0,58	28,10	0,51	113,70	194,81	316,70	10,72
итого за	A	×	162,91	53,23	53,79	176,31	1409,40	1,02	50,30	0,72	221,10	274,21	552,20	16,96

Ответственный по питанию_



И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 04.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая Рацион: Старш

День: среда

Возраст	5	- 9	K	nac

	л. Отары				Неделя:	1				Возраст:	5 - 9 класс			165
№	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	пцевые в	-ва,г	Энерг.	Вит	гамины,	МГ	Мин	еральны	е вещест	ва,мг
рец				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
							3A.	BTPAK	3 ДЕНЬ					
№1 88/2 23	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/50	99,94	16,47	18,5	44	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80
№3 32	Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
K/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		480	111,99	20,97	21,36	79,00	575,00	0,40	10,20	0,21	96,60	60,20	222,30	3,60
K**	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE		THE RESIDENCE			No. of Concession, Name of Street, or other Persons, Name of Street, or ot	ОБЕ	Д З Д	ЕНЬ	NAME OF TAXABLE PARTY.				
№ 108	Суп картофельный с клецками	250	7,69	16,42	5,61	53	193,3	0,3	9,8	0,5	52,7	99,01	131,4	1,52
№7 009	Мясо отварное птица	100	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 58	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		780	54,23	42,17	39,27	144,78	849,10	0,73	16,20	1,47	185,70	136,12	400,20	11,12
нто го за ден		1260	/166,21	63.14	60,63	223,78	1424,10	1,13	26,40	1,68	282,30	196,32	622,50	14,72

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. VII I МНАЦАКАНЯН І. В. С. ТАМИНОСТЬ ПРИГ Примерное меню и пищевая ценность приг Рацион: Старш

Согласовано:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 04.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

День: среда

				-	Неделя:	1				Возраст	: дети-инвал	пиды		
№	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	П	ицевые в	з-ва,г	Энерг.	Ви	тамины,	МГ	Мин	еральны	е вещест	ва,мг
рец				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
							3A.	BTPAK	3 ДЕНЬ		200			
№1 88/2 23	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/50	99,94	16,47	18,5	44	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80
№3 82	Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
№ 388	Банан калиброванный	190	36,10	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		670	148,09	21,45	21,84	90,76	631,40	0,44	22,20	0,22	107,40	79,40	235,50	6,24
				-			ОБЕ	д з д	ЕНЬ			1		-
№ 108	Суп картофельный с клецками	250	7,69	16,42	5,61	53	193,3	0,3	9,8	0,5	52,7	99,01	131,4	1,52
№7 009	Мясо отварное птица	100	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 58	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- ппеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		780	54,23	42,17	39,27	144,78	849,10	0,73	16,20	1,47	185,70	136,12	400,20	11,12
нто го за ден		1450	202,31	63,62		235.54	1480,50	1,17	38,40	1,69		215,52	635,70	17,36

Ответственный по питан



И.о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 04.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3) Рацион: Старш

Сезон: осень-зима

					Неделя:	1		53.63	В	озраст:	5 - 9 класс			
No	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пиш	евые в-	ва,г	Энерг.	Вит	амины,	мг	Минер	альные	веществ	а,мг
реце				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
1	2	N.S.	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Завтра	ak 2	-						1						
№18 8/22 3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/50	99,94	16,47	18,5	34,2	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№38 2	Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
п	Вафли "Чудо"	30	18,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
Ито го завт	49a4 and	620	139,59	21,45	21,84	80,96	631,40	0,44	22,20	0,22	107,40	79,40	235,50	6,24



И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СТПИ в т.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню

05.12.2024

Возраст:

7-11лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

День: четверг

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11 Выход, г Цена, Nº Наименование блюда Энерг. рецепту Витамины, мг Минеральные вещества, мг Пищевые в-ва,г Ценность ры ккал Б Ж y K **B1** C A Mg Ca P Fe ЗАВТРАК 4 ЛЕНЬ 1,02 7,72 78,2 0,02 4.4 0,018 58,2 15,53 36,55 60 7,31 5,6 1,6 № 75 Икра кабачковая конс. 0,3 57,2 10,2 01,1 16.19 44.5 265 0.2 0.1 141,6 26,87 10,12 № 204 150/40 Макароны с сыром № 388 02,6 11.76 0,0 12,0 0,0 10,80 19,20 13,20 38,00 0.48 0,48 56.4 Банан калиброванный 200 0,60 200/15 1.45 1,00 0,00 18,20 76,00 0,02 4,00 0.000 8,00 14,00 14,00 №376 Чай с сахаром x/K 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9.7 6,9 27 00.8 30 1,71 1,60 Хлеб пшеничный Итого 92.38 527.80 0.38 20,50 0.32 143.90 65.83 232,35 6.16 75,35 18,80 18,63 ОБЕД 4 ДЕНЬ 00,6 1.5 8,1 0 0 4,4 13,8 25.2 Nº71 Огурец соленый 60 5,94 0,5 0,1 4 № 84 4,34 278,3 0,30 7.8 0,220 44,2 58.87 107.7 1,93 Борщ с фасолью и картофелем со сметаной 250/5 10,98 5,21 29,62 42,3 149.3 2,4 90/150 58.33 23,6 22 246,4 0,1 4,8 0,3 32,3 Плов из птицы 18,01 № 291 0,3 103,0 0,0 55.0 0.3 3,6 28,3 3,0 1,0 200 0,7 18,2 Напиток из шиповника 6,14 №388 x/K 00,8 6,9 27 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 Хлеб пшеничный x/K 26,10 1,20 49,80 0,000 0,00 5,70 5,40 20 1,14 2,00 0,30 11,28 0,10 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) Итого 737,75 0,60 71,60 0,82 109,90 145,57 338,30 7,93 84.24 28,02 29,00 92,80 обел: итого за 0.98 1,14 253,80 211.40 570,65 14.09 159,58 46,82 47,63 185,18 1265.55 92,10

Ответственный по питанию_

Мед.сестра



И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 05.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИІ І Мнацаканян 1.В. Примерное меню и пищевая ц

Рацио	н: Старш				День: Неделя:	четверг					осень-зима 5 - 9 класс			
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценност	Вит	гамины,	МГ	Мине	ральные	веществ	а,мг
епту				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
					34		3AB	TPAK .	4 ДЕНЬ	0				
№ 204	Макароны с сыром	200/80	36,93	22,5	27,5	65	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито														
го						000			1					
32B	工程型 研究研究	810									LE SERVE			300
тра			40.09	25,10	27,86	93,40	393.20	0,32	4.10	0.30	74,90	31,10	182,60	2.50
K.			40,07	23,10	27,00	25,40	ОБЕД	_		0,00				
№ 84	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5	10,98	5,21	4,34	35	278,3	0,30	7,8	0,220	44,2	58,87	107,7	1,93
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№3 02,	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито	AND THE PARTY OF T	860	の国際的	SET-			国国际影响		1	1				
го обе			60,17	25,36	23,87	113,52	791,90	0,59	70,20	0,68	131,40	164,74	268,70	11,88
л: ито го за ден		1670	100,26	50,46	51,73	206,92	1185,10	0,91	74,30	0,98	206,30	195,84	451,30	14,38



И о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 05.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Г.В.

Примерное меню и пищевая ц Рацион: Старш

День: четверг Сезон: осень-зима

					Неделя:	1	Jyonn			Возраст:	дети-инвал	пиды		200
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценност	Ви	гамины,	МГ	Мине	ральные	веществ	а,мг
епту			1100	Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		4					3AB	TPAK	4 ДЕНЬ					
№ 204	Макароны с сыром	200/80	36,93	22,5	27,5	65	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	150	12,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		930	52,09	25,58	28,34	105,16	449,60	0,36	16,10	0,31	85,70	50,30	195,80	5,14
K.	DECEMBER OF PERSONS		32,03	23,30	20,54	100,10	ОБЕД	STATE OF THE PERSON.	10000	0,01	05,70	50,50	170,00	
№ 84	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5	10,98	5,21	4,34	35	278,3	0,30	7,8	0,220	44,2	58,87	107,7	1,93
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное торе	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255	0,16	11,3	0,5	30,0	20,16	82,4	00,2
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		860	67,87	24,74	28,72	102,97	840,90	0,75	75,29	1,03	135,40	142,70	273,06	6,09
л: иго го за ден		1670	119,96	50,32	57,06	208,13	1290,50	1,11	91,39	1,33	221,10	193,00	468,86	11,23



И.о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 05.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

евая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Примерное меню и пище Рацион: Старш

E	303	pac	T:	5	•	9	K	nac

					Неделя:	1		A STATE OF		Возраст:	5 - 9 класс			
№ pen	1,1-2,000	Выход,г	Цена,	Пиш	евые в-	-ва,г	Энерг. Ценнос ть, ккал	Ви	тамины,	мг	Мине	еральные	е веществ	а,мг
				F	M.	V	K	R1	C	A	Ma	Co	P	Fe
3a	зтрак 1													
№ 75	Икра кабачковая конс.	100	12,19	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№ 204	Макароны с сыром	200/80	36,93	22,5	27,5	44,5	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
п	Печенье "Чоко-пай"	30	14,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го		810	66,28	31,18	29,94	92,38	527,80	0,38	20,50	0,32	143,90	65,83	232,35	6,16

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В. Мнацаканян

В Старовововововом ком

старововором ком

старовором ком

стар

Согласовано

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню

06.12.2024

Возраст:

7-11лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: МладшСД

День: пятница

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-1

		1 -			неделя:	No.				возраст				
№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	П	ищевые в-в	а,г	Энерг. Ценность, ккал	P	Витамины, м	ИΓ	Mi	инеральны	е вещества,	иг
			NAME OF STREET	Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
4-1-12				3AB	ТРАК 5 ДЕ							5/3/11/2		1191
№75	Икра свекольная	60	5,36	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№210	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	11,45	15,86	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого	and the second second second		86,84	19,26	18,32	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88
24DTRAL"				ОБЕ	д 5 ДЕНЬ									
№ 112	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	6,56	3,57	2,84	19,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,60	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№ 143	Рагу из овощей	150	13,56	8,73	6,08	32,9	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого			61,95	29,26	28,47	115,59	753,40	0,61	13,03	0,20	216,26	72,48	478,64	9,97
итого за	4		148,78	48,52	46,79	193,08	1300,80	0,92	42,53	0,54	317,16	170,61	722,29	16,85

Ответственный по питанию Мед.сестра



И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 06.12.2024

Льготное питание завтрак 5. 9 класс

authic	н: Старш				Неделя:	1				Возраст:	5 - 9 класс	0.5		
№ рец епт уры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценность ,ккал	Вит	гамины,	мг	Мине	еральные	вещества	а,мг
		1		Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
							1	PAK 5	2.10	72.2.2.2				
№7 5	Икра свекольная	100	8,93	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№2 10	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		610	80,81	26,63	27,28	65,73	491,00	0,27	17,50	0,34	90,10	78,93	230,45	4,24
R.	E CONTRACTOR DE LA CONT						ОБЕД	5 ДЕН	ТЬ					
№ 112	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	6,56	3,57	2,84	32,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90
№7 009	Мясо отварное птица	90	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		770	51,58	30	37	149	807	1	10	1	167	53	337	11
и: ито го за лен		1380	132,38	56,36	63,87	214,62	1298,10	0,81	27,13	1,50	256,86	132,24	567,59	15,34

мед сестра



И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 06.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и г Рацион: Старш

Возраст:	дети-инвалиды

					Неделя:	1				Возраст:	дети-инвали	ды		
№ рец епт уры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценность ,ккал	Вит	гамины,	МГ	Мин	еральные	веществ	а,мг
		•		Б	ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
№7 5	Икра свекольная	100	8,93	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№2 10	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		730	92,81	26,63	27,28	65,73	491,00	0,27	17,50	0,34	90,10	78,93	230,45	4,24
K**			Transmose and the second		THE CONTROL		ОБЕД	5 ДЕН	Ь	Description				
№ 112	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	6,56	3,57	2,84	32,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90
№7 009	Мясо отварное птица	90	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		770	51,58	30	37	149	807	1	10	1	167	53	337	11
п: нто го за ден		1380	144,39	56,36	63,87	214,62	1298,10	0,81	27,13	1,50	256,86	132,24	567,59	15,34



И о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 06.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5) Рацион: Старш

День: пятница

Сезон: осэнь-зима

					Неделя:	1				Возраст:	5 - 9 класс			
No	Наименование	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг.	Вит	амины,	МГ	Минер	ральные	е вещест	ва,мг
neu	блюна	Быход,	Цена,	Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
Зав	трак1							MrA-S	L.Co. I		MALES E	2219		
№7 5	Икра свекольная	100	8,93	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№2 10	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито		610	00.41	27.11	27.76	77.40	547.40	0.31	29 50	0.34	100 90	98 13	243.65	6.88

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске И.П.Мирошниченко

ИП Мнацаканян Т.В.

нтого за день:



10.12.2024 Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: Зима № рецептуры	Возраст:7-11 Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в-ва,		Энерг. Ценность,кка	В	итамины,	мг	Mi	инеральные	е вещества,м	ar a
Ar branch							л	D1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
			1971	Б	Ж	У	K	B1		A	8			
		3ABTPAK	7 ДЕНЬ	OFFICE CO.	75,432KB			0.00	4.4	0.018	58,2	15,53	36,55	1,02
THE PROPERTY OF THE PARTY OF TH		60	5,36	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№75	Икра свекольная	180	66,90	11,45	15,86	32,61	298,60	0,2	and the same of th	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№210	Омлет натуральный с маслом	120	9,60	0.48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	2.40	4.40	2.40	0,36
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	200/15	3.27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	9.7	6.9	27	00,8
№376	Чай с сахаром и лимоном	30	1.71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0		100,90	98,13	243,65	6,88
x/K	Хлеб пшеничный	30	86.84	19,26	18,32	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,70	70,10		
Итого завтрак:		ОБЕД 7 ДЕ	НЬ	The state of		24.07	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
		250	7,36	8,42	4,61	26,27	The state of the s	0.09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 102	Суп картофельный с горохом	90	25,44	12,25	7,57	7,64	102,6	-	11,29	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	150	16.24	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
№ 312	Картофельное пюре	200	6,14	0,7	0,3	18,2	103,0	-	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№388	Напиток из шиповника	120	9.60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	9.7	6.9	27	00,8
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0 000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
x/K	Хлеб пшеничный	20	1.14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,31	154,70	152,04	250,86	7,32
x/K	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	67,63	28,43	29,47	106,00	744,30	0,80	79,69	0,65	255,60	250,17	494,51	14,20
Итого обед:			154,47	47,69	47,79	183,49	1291,70	1,11	109,19	0,03	255,00	acuja.	WATER LA	

Ответственный по питанию Я Роду Жилу

утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаганян

Согласовано:

Wo директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Меню 10.12.2024

Льготное питание завтрак 5-9 класс

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая

День: вторник

Сезон: осень-зима Возраст: 5 - 9 класс

ацион	: Старш				Неделя: 2	Maria de la companya		_	8	озраст: 5	- 9 KHACC			
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в-н	за,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вита	мины, м	ar .	Минер		веществ	
епт				Б	ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
уры				Ь	/A		3ABTPAK	7 ДЕ.	НЬ					
		1.							0,27	0,3	19.8	52,10	164,50	02,06
№2 10	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2		0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№3	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	37.	9.7	6.9	27	00,8
76	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,1	0,9	Library.	100,0
х/к Ито го зав	Хлео ишеничный	670	71,87	21,03	25,68	58,01	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
Tpa		10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	San Real			Section 19 (Section 19)	ОБЕД 7	ДЕНЬ						
№	Суп картофельный с	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
102 №	горохом Шницель рыбные	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
234 №	(минтай) Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,3	0,5	30	20,16	82,36	0,21
312 №3	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	25	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
88		30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	-	
x/k	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной (Ржано-	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ит го обе		920	64,25	27,95	28,99	101,04	687,90	0,76	67,69	0,81	143,90	132,84	237,66	4,68
л: ит го за де		1590	136,12	48,98	54,67	159,05	1100,70	1,01	80,79	1,13	175,80	196,24	431,56	7,90

Утеерждаю: ИП Мнацаканян Т.В. ИІ І Мнацаканян 1 В. Примерности Рацион: Старш

Согласовано: И в директор Базовой общеобразовательной иколы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 10.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Сезон: осень-зима

-					Неделя:	2	1 0			Возраст:	дети-инвал	пиды		
№ рец епт	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	п	ищевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	гамины,	МГ	Мино	ральные	е вещест	ва,мг
уры				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
	M-						3ABTPA	К 7ДЕ	ЕНЬ					
№2 10	Омлет натуральный с маслом	200	74,80	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,00
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	- 30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		670	79,78	21,03	25,68	58,01	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
K:			The state of the s	The same of			ОБЕД 7	ДЕНЬ	1				The same of the sa	
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,3	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	25	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		1120	102,25	27,95	28,99	101,04	687,90	0,76	67,69	0,81	143,90	132,84	237,66	4,68
TO SA LEH		1790	182,03	48,98	54,67	159,05	1100,70	1,01	80,79	1,13	175,80	196,24	431,56	7,90



Согласовано:

У о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошни

Меню 10.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 кнасс

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая Рацион: Старш

					Неделя	: 2				Возраст	5 - 9 класс			
№ рец епт	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	п	ищевые в	в-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Ви	гамины	, МГ	Мин	еральны	е вещест	ва,мг
VDЫ				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		100		***			3ABTPA	К 7Д	ЕНЬ	4				
№2 10	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		670	71,87	21,03	25,68	58,01	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
K:		Name of Street	E SECRETARIO DE				ОБЕД 7	ДЕНЬ				-		-
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,3	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	25	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		920	64,25	27,95	28,99	101,04	687,90	0,76	67,69	0,81	143,90	132,84	237,66	4,68
ито го за ден		1590	136,12	48,98	54,67	159,05	1100,70	1,01	80,79	1,13	175,80	196,24	431,56	7,90

ИП Мнацаканян Т.В. ТАМИНИЯ Примернов

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 10.12.2024

Пьготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых отнод (лист 2)	День: вторник	Сезон: осень-зима
Рацион: Старш	день. втории	Возраст: 5 - 9 класс
	Неделя: 2	Bospaci. 5 - 5 kilado

№ рецепт	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пил	цевые в-в	а,г	Энерг. Ценност ь.ккал	Ви	тамины, м	иг	Мин	еральные	вещества	
уры				r	200	v	L.	D1	C		Ma	Co	D	E.
						3.	ARTPAK					15.50	36,55	1,02
№131	Кукуруза консервированная	60	12,94	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53		100
№210	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
× 200		200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№ 388	Банан калиброванный		3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	-		0,36	10,20	52,20	0.1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	THE PERSON NAMED IN	STATE OF THE PARTY	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88
Итого		670	122,81	27,11	27,76	77,49	347,40	0,51	27,00	The said	Charles of the Control of the Contro	STATE OF THE PARTY		
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,009	52,7 42.2	49,01	72,3 26.9	0,52
		120	34.07	12.25	7.57	7.64	102.6	0.09						
No 234	Шиниент выбиле (минтай)	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,29	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№ 312	Картофельное пюре	200	6,14	0.7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
№388 № 388	Напиток из шиповника Яблоко сезонное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
	калиброванное	77.2		1.00	0.36	10.20	52.20	0.1	0	0	9.7	6.9	27	00.8
x/k	Хлеб ппиеничный Хлеб ржаной (Ржано-	30	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
***	пшеничный)				20.47	106,00	744,30	0,80	79,69	0,81	154,70	152,04	250,86	7,32
Итого		920	79,53	28,43	29,47	100,00	744,30	0,00	1,5,05	0,01	The second second	Street Works	100000000000000000000000000000000000000	ERESS.
обел: итого		1590	202,34	55,54	57,23	183,49	1291,70	1,11	109,19	1,15	255,60	250,17	494,51	14,20

Med Cector C. December

Согласовано:
И.о. директор Базовой общеобразовательной циколы Филиала СРПИ в г.Железноводске И.П.Мирошниченко

ИП Мнацаканян Т.В.



11.12.2024 Завтрак, обед 1-4 класс

Bos	раст:	7-11	ı

Сезон: Зима	Возраст:7-11						the second second				Возраст:	7-11		
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	П	ищевые в-ва	,г	Энерг. Ценность,кка	В	Битамины	, мг	N	[инеральнь	не вещества,	МГ
				Б	ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		3ABTPAK	8 ДЕНЬ						744					
we will be the training		3ABTPAK	8 ДЕНЬ		1		THE RESERVE TO							
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,60	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№304	Рис отварной	150	10,96	6,13	5,11	35,6	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого завтрак:	The second services of the second sec		88,53	19,24	19,77	82,96	572,20	0,43	31,13	0,33	185,00	59,28	390,70	10,17
	O CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	БЕД 8 ДЕ	НЬ											
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№1011/331 c6. 2011,2005	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом основным	90/50	38,34	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№203	Макароны отварные с маслом	150	6,49	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:	建设 不为1000年间台 化高加马克 (1) (2) (1) (2) (2) (2) (2)		63,70	29,98	39,12	135,19	844,10	0,65	27,73	1,46	155,96	114,91	255,44	11,95
итого за день:			152,23	49,22	58,89	218,15	1416,30	1,08	58,86	1,79	340,96	174,19	646,14	22,12

Ответственный по питанию Яват Виль

Утверждаю: Див. ИП Мнацаканян Т.В. ВЛАГИМИРОВИЧ В РОССИВСКИЯ ВЕДЕРИЦИЯ В СТАВРОПОЛЬСКИЯ В РОССИВСКИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСИВЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСИВЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ В РОССИВСЕМИЯ

Согласовано:
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 11.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Сезон: осень-зима Возраст: 5 - 9 класс День: среда

					Неделя:	2				Возраст:	5 - 9 класс			_
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	МГ	Мине	ральные	веществ	а,мг
епт				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
VDЫ		4		-			3ABTP	АК 8Д	ЕНЬ					
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	. 100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	. 0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		525	51,16	21,83	28,38	78,60	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
R.	EL MORANGO SENDINAS	STATE OF THE PARTY	THE REAL PROPERTY.				ОБЕД 8	ДЕНЬ		THE REAL PROPERTY.				-
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№ 10	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	38,66	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№3 02.	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		1100	69,33	24,38	35,92	113,19	782,10	0,43	32,33	0,95	93,46	155,70	267,74	12,15
нто го за ден		1690	120,49	46,21	64,30	191,79	1351,60	0,75	48,06	1,91	218,16	176,61	503,74	20,81

Утверждаю: Ид ИП Мнацаканян Т.В. НАЦИКАН В Мнацаканян

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Меню 11.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИІІ Мнацаканян ЛВ. Примерное меню й пищевая Рацион: Старш

День: среда

Сезон: осень-зима

Рацис	н. Старш				Неделя:	2				Возраст:	дети-инвал	иды		
№ рец епт	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пь	пцевые в		Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	гамины,	мг	Мине	ральные	веществ	за,мг
VDЫ				Б	Ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
							3ABTP	АК 8 Д	ЕНЬ					
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го						A STATE OF								
зав		525	51,16	21,83	28,38	78,60	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
тра														
R.			1	STATE OF THE PARTY OF		800	ОБЕД 8	ЛЕНЬ	180					1000 200
№	Рассольник		-				UBLA 0	ALIID			100		1500	
96	Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№ 10	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	38,66	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№3 02,	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб ппеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		1100	69,33	24,38	35,92	113,19	782,10	0,43	32,33	0,95	93,46	155,70	267,74	12,15
ито го за ден		1690	120,49	46,21	64,30	191,79	1351,60	0,75	48,06	1,91	218,16	176,61	503,74	20,81
Marie Land		THE PROPERTY OF	A STREET	35-1	The Links of the	THE REAL PROPERTY.	125 14 15 15 15 VA		The same of the same of	ATTO PERSON	BOST CHANGE	- Table - 1	ATTORNEY SECTION	CONTRACTOR

Med cector C. King

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Меню 11.12.2024

УПьготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное мен Рацион: Старш

Энерг.							
Ценнос ть,ккал	c E	Витамины	і, мг	Мин	еральны	е вещест	ва,мг
I.	D1	C	A	Ma	Ca	D	Ea.
v	1000000						

						3.4	RTPAK	я ЛЕН	K		32			
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	13,15	16,6	9,7	40,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№ 15	Сыр Российский	20	11,55	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
№376	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
128.10		590	47,89	20,18	21,45	40,53	499,70	0,10	1,96	0,40	47,70	163,00	191,30	2,56
						ОБІ	ЕД 8 ДЕ	НЬ						
№ 71	Огурец соленый	60	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№1011/33	1 Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	43,74	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№203	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0.1	0	0	9.7	6,9	27	00,8
v/v	Хлеб ржаной (Ржано-	20	1.14	2.00	0.30	11.28	49.80	0.10	0.000	0.00	5.70	5.40	26.10	1.20
Итого обед:		1100	76,33	30,48	39,22	136,69	852,20	0,65	31,73	1,46	160,36	128,71	280,64	12,55
нтого за день:		1690	124,22	50,66	60,67	177,22	######	0,75	33,69	1,86	208,06	291,71	471,94	15,11





12.12.2024 Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зия

Сезон: Зима	Возраст:7-11					- Sauce				100	Возраст	7-11		
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	П	ищевые в-ва	,r	Энерг. Ценность,кка	В	итамины	, мг	N	Г инеральны	ие вещества,	МГ
			a collect	Б	ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		3ABTPAK	9 ДЕНЬ	MANAGEM NO.										
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	150/50	68,66	15,36	17,3	40,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№376	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
			109,82	17,96	17,66	68,80	523,50	0,22	5,96	0,10	56,90	82,70	157,30	3,74
		ОБЕД 9 Д	ЕНЬ			The VI								
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	9,78	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84
№270	Птица тшенная в соусе с овощами (грудка)	90/150	61,06	10,11	13,20	9,50	412,00	0,1	8,6	0,0	14,60	26,10	45,10	1,100
№358	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обел:		- 81	76,37	20,23	17,57	47,66	714,80	0,51	34,70	0,03	93,90	120,98	221,50	5,04
итого за день:			186,19	38,19	35,23	116,46	1238,30	0,73	40,66	0,13	150,80	203,68	378,80	8,78

Ответственный по питанию В Сестра

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляя

Ме

Согласовано.
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 12.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ocson.	OCCUP DEIMIC
COSDACT!	5 - 9 ynacc

ацио	н. Старш				Неделя	: 2					5 - 9 класс			
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	мг	Мине	ральные	вещества	а,мг
ры				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
			ALL LINES				3/	BTPAK	9 ДЕН	ТЬ				
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	180/50	93,25	16,6	9,7	40,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
K/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
	美国的 国际特别是10万万元	650	96,41	19,20	10,06	68,80	523,50	0,22	5,96	0,10	56,90	82,70	157,30	3,74
			27. 30.				0	БЕД 9	ДЕНЬ		. /			
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	. 32	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,90	13,80	10,20	187,30	0,0	1,3	0,3	24,10	8,20	140,90	1,700
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,20	14,20	43,00	268,00	0,2	1,6	0,7	88,50	1,41	65,70	5,800
№3 58	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		800	61,49	30,22	32,37	113,58	758,10	0,66	29,00	0,68	191,90	104,49	383,00	11,44
ито го за ден		1450	157,90	49,42	42,43	182,38	1281,60	0,88	34,96	0,78	248,80	187,19	540,30	15,18





Согласовано: И о.директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 12.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Рацио	он: Старш			(5.0.70)	День:	четверг					осень-зима дети-инвали	ДЫ		19	
№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	Витамины, мг Минера.				альные вещества,мг		
пы				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe	
11000						-	3/	BTPAK	9 ДЕН	<i>Ib</i>					
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	180/50	93,25	16,6	9,7	40,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3	
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60	
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6	
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
	STATE OF THE STATE	675	134,41	19,68	10,54	80,56	579,90	0,26	17,96	0,11	67,70	101,90	170,50	6,38	
			19.63				0.	БЕД 9	ДЕНЬ						
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	32	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84	
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,90	13,80	10,20	187,30	0,0	1,3	0,3	24,10	8,20	140,90	1,700	
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,20	14,20	43,00	268,00	0,2	1,6	0,7	88,50	1,41	65,70	5,800	
№3 58	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1	
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20	
Ито	COLUMN TO THE REAL PROPERTY OF THE PARTY OF		HI WATER			CONTRACT OF			13.50					1000	
го обе		800	61,49	30,22	32,37	113,58	758,10	0,66	29,00	0,68	191,90	104,49	383,00	11,44	
л: ито								and the second		oise !					
го 32 ден		1475	195,90	49,90	42,91	194,14	1338,00	0,92	46,96	0,79	259,60	206,39	553,50	17,82	

Утверждаю: ИП Мнацакая

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Меню

12.12.2024 по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пище Рацион: Старш

еля: 2		Возраст: 5	
	Энерг.		

					Неделя	: 2				Возраст	: 5 - 9 класс				
№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	пцевые в-	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	В	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
-1000				E	\X/*	v	T.	D1	-	A.	Ma	Ca	D	E.	
						3	ABTPAK	9 ДЕНЬ							
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	200/50	110,37	16,6	9,7	40,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3	
№376	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60	
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
n	Вафли "Чудо"	30	18,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6	
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6	
Maragraph	HEALTH STATE OF THE STATE OF TH	650	169.53	20.16	11.02	92.32	636.30	0.30	29.96	0.11	78.50	121.10	183.70	9.02	
						(ОБЕД 9 Д	ЕНЬ			CONSTRUCTION OF				
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	9,78	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84	
№ 270	Птица тшенная в соусе с овощами (грудка)	120/180	74,40	10,11	13,20	9,50	452,00	0,1	8,6	0,0	14,60	26,10	45,10	1,100	
№358	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1	
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20	
Итого	THE STREET STREET	000	00.74	20.22	10.00	17.00	75400	0.54	24.50	0.00	00.00	100.00	221.50	- 0.1	
обед:		800	89,71	20,23	17,57	47,66	754,80	0,51	34,70	0,03	93,90	120,98	221,50	5,04	
итого за день:		1450	259,24	40,39	28,59	139,98	1391,10	0,81	64,66	0,14	172,40	242,08	405,20	14,06	

мед сестра Сселя

Согласовано: 3308ания И о директор Базовой общеобразовательной школы Филуала СГЛИ в г.Железноводске И.П.Мирошниченко

Менюволек най ман 13.12.2024

Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: Зима	Возраст:7-11					Aller de la				-	Возраст	7-11		
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	anticare n	ищевые в-ва	,г	Энерг. Ценность,кка л	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		3ABTPAK 10	ДЕНЬ											
7009	Мясо птицы отварное(бутерброд)	78	39,51	8,32	3	0	86	0	0	0	0	13	36,55	1,02
№203	Макароны отварные с маслом	170	6,49	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	05,8
№377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0.02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого завтрак:			50,98	19,25	17,58	78,60	468,20	0,32	14,43	0,66	100,60	25,71	131,65	7,98
		ОБЕД 10 Д	ЕНЬ		TO LEA									
№71	Огурец соленый	60	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6
№ 99	Суп с овощами со сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
№ 291	Плов из птицы	90/150	58,33	18,01	23,6	22	246,4	0,1	4,8	0,3	42,3	32,3	189,33	2,4
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:			82,89	28,63	29,97	96,85	722,55	0,62	22,20	0,86	150,00	128,51	341,73	9,02
нтого за день:			133,87	47,88	47,55	175,45	1190,75	0,94	36,63	1,52	250,60	154,22	473,38	17,00

Утверждаю ИП Мнацаканян Т.В. ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пише

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 13.12.2024 Меню

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Примерное меню и пищ Рацион: Старш

					Неделя	: 2					5 - 9 класс			
202								BTPAK	10 ДЕН	Ь				
№ 204	Макароны с сыром	180/50	36,93	22,5	27,5	65	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 77	Чай с сахаром и лимоном	200/15/	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го						101								
38B	The second second second	482	41,91	24,23	27,88	90,40	490,20	0,30	12,93	0,30	69,30	21,50	171,00	2,26
тра													Establish	
	DESCRIPTION OF THE PARTY OF THE			SOURCE			The second		lones en	ESS AN		District of		
No	Суп с овощами со						ОБ	ЕД 10	ДЕНЬ					-
99	сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	160	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№3 02.	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9.7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:	Test in the second	1065	58,83	13,72	17,27	104,55	674,10	0,52	19,60	0,71	129,30	124,61	205,20	12,02
ито го за ден		1547	100,73	37,95	45,15	194,95	1164,30	0,82	32,53	1,01	198,60	146,11	376,20	14,28



И о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Жслезноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 13.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

					Неделя	: 2				Возраст:	дети-инвалиды	al le		
	Market Co.						3A	BTPAK	10 ДЕ	НЬ				
№ 204	Макароны с сыром	180/50	36,93	22,5	27,5	65	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,
№3 77	Чай с сахаром и лимоном	200/15/	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,30
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,0
k/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,
Ито го зав гра		683	79,91	24,71	28,36	102,16	546,60	0,34	24,93	0,31	80,10	40,70	184,20	4,9
					NAME OF STREET	TOTAL EST	0	БЕД 10	ДЕНЬ	RIFEREN	NEW STREET	AND DESCRIPTION OF THE PERSON		I CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
№	Суп с овощами со сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
© 34	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,9
€ 12	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255	0,16	11,3	0,5	30,0	20,16	82,4	00,
№ 377	Компот из яблок свежих	250	6,92	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,
/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	40	1,71	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		1065	68,47	13,10	22,12	94,00	723,10	0,68	24,69	1,06	133,30	102,57	209,56	6,2
TO O A (CH		1748	148,38	37,81	50,48	196,16	1269,70	1,02	49,62	1,37	213,40	143,27	393,76	11,1

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиапа СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню

по образовательным программам основного общего образовательным программам основного осно

ИП Мнацаканян Т.В.

гримерное Рацион: Ст	меню и пищевая ценноств пр арш				День: п Неделя: 2					Возраст:	5 - 9 класс			100
№ рецепту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,		цевые в-		Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	гамины,	мг	Мине	ральные	вещества,	
ры				E	ALC	V	K	R1	C	A .	Ma	Co	D	E.
3 - 1				-			3AB	TPAK	10 ДЕН				01.00	1.00
v. 75	II Kowyonag vovic	100	12,19	5,6	1.6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№ 75	Икра кабачковая конс. Макароны с сыром	180/50	36.93	22,5	27,5	44,5	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№ 204 № 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№377	Чай с сахаром и	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	лимоном Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	LI	00,8
Итого завтра	Alco inicia iniai	730	63,70	24,71	28,36	81,66	546,60	0,34	24,93	0,31	80,10	40,70	184,20	4,90
к:					2000	NO CONTRACTOR	ОБ	ЕД 10	ДЕНЬ					
	10	60	5,94	0,5	0,1	1.5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6
№ 71 № 99	Огурец соленый Суп с овощами со	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
	сметаной	100/180	67,02	18,01	23,6	22	246,4	0,1	4,8	0,3	42,3	32,3	189,33	2,4
№ 291 № 377	Плов из птицы Компот из яблок	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
	свежих	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/K	Хлеб пшеничный	30	1,/1	1,00	0,50	10,20				I Called	12/4/2		06.10	1 20
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:		1065	91,58	28,63	29,97	96,85	722,55	0,62	22,20	0,86	150,00	128,51	341,73	9,02
итого	计图的图象	1795	155,28	53,34	58,33	178,51	1269,15	0,96	47,13	1,17	230,10	169,21	525,93	13,92

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т,В; Т.В.Мнацаканян

Согласовано:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в т.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню

16.12.2024

Возраст:

7-11 лет ин

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Рацион: МладшСД

День: понедельник

					Неделя:	1				Возраст:	/-11			1000
№ реце птур	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	мг	Мине	еральные і	вещества,	мг
ы			9	Б	Ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
				1 не	леля									
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
No	Сыр Российский	15	8,75	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
№	Масло сливочное	10	6,95	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№37 6	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 200	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
			42,65	19,09	19,73	77,69	588,40	0,24	26,79	0,41	70,60	193,50	233,90	6,36
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№26 8	Биточки (говядина)	90	44,61	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3
№20 3	Макароны отварные с маслом	150	6,49	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Кемпот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито			66,83	28,18	31,89	130,49	821,82	0,60	21,89	1,36	177,01	81,18 274,68	273,14 507,94	10,68
HTOF	Ответственный по питанию САКие		109,48	47,27	51,62	208,18	1410,22	0,84	48,68	1,//	247,61	2/4,08	307,34	17,04



Т.В.Мнацаканян

ИП Мнацаканян Т.В. ТУМИНИА

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 16.12,2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Рацио	н: Старш			День: Неделя:	понедельн 1	ик				осень-зима 5 - 9 класс		U-Y-		
№ pen	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценность, ккал	Ви	тамины,	МΓ	Ми	неральные		
ры	A STATE OF THE STA	No.		Б	Ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
1	2		3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Завтр								2 1111						
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
	A SEMESTER AND A SECOND	590	27,78	15,11	14,75	65,93	477,50	0,20	14,79	0,30	54,30	76,10	145,70	3,52
						9 3/-	OB	ЕД 1Д	ЕНЬ					
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№3 04	Рис отварной	180	13,36	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5,0	0,021	138,0	20,58	207,2	04,7
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го		780	57,47	25	17	115	637	1	26	1.	236	92	377	9
-	Management of the Property of				STATE OF THE PARTY OF	The second second	THE REAL PROPERTY AND ADDRESS OF THE PERSON NAMED IN	Name and Address of the Owner, where	of the latest the late	Section 1988	and the second second	The second second	DECOMPOSITION OF	100000

40,32 32,00 181,16 1114,95

Итого за деньОтветственный по питак

ито



Согласовано:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 16.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Рацион: Старш

День: понедельник

Сезон: осень-зима

				Неделя:	1				Возраст:	дети-инвал	пиды	-01		
№ pen	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценность, ккал	Ви	тамины,	МГ	Мин	неральные	вещества	
				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
<u>ры</u>	2		3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
							3A	BIPAK	1 ДЕН	Ь				
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
No	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		710	37,38	15,59	15,23	77,69	533,90	0,24	26,79	0,31	65,10	95,30	158,90	6,16
					HEL		OE	ЕД 1Д	ЕНЬ					
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№8 007	Капуста тушенная	180	17,63	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5,0	0,021	138,0	20,58	207,2	04,7
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	2,80	6,80	8,44	130,60	0,05	14,67	0,040	31,68	73,85	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		780	57,48	27	24	92	635	1	39	1	250	157	377	9
л: ито го за ден	a car	1490 Lyg.	94,86	42,94	39,19	169,35	1169,15	0,96	66,26	0,87	315,16	251,80	535,74	15,36

Ответственный по питанию

Утверждаю: В ИНДИВ ИНД

Согласовано:
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Меню 16.12.2024

Пьготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацио	н: Старш			День: Неделя:	понедель 1	HUK			Сезон: Возраст:	осень-зи 5 - 9 клас				(F), 10
№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Ви	тамины,	МГ		La La Carte	е вещества	
				E	M.	v	V	R1	C		Ma	Co	D	Fo
1	2	E. 15-3-6	3	400	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Зав	трак 1								3 4 2		-			
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 15	Сыр Российский	20	11,55	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
п	Печенье "Чоко-пай"	30	14,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
210		590	53,33	19,09	19,73	77,69	588,40	0,24	26,79	0,41	70,60	193,50	233,90	6,36

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян STATE TANKE

Меню

17.12.2024

Возраст:

Согласовано

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

итого за

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

День: вторник Нелеля: 1

Сезон: осень-зима Возраст: 7-11

И о директор Базовой общеобразовательной

. Мирошниченко

школы Филиала СГПи в г Железноводске

Рацион: МладшСД Энерг. Цена, Выход,г Наименование блюда Минеральные вещества,мг No Витамины, мг Ценность, Пишевые в-ва,г рецептуры ккал P Fe Ca Mg C A B1 K y Ж Б ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ 140,9 1,7 8,2 24.1 0,3 0 1.3 187,3 10.2 10.9 13,8 34,60 90 4,67 Котлета рубленая из птицы (грудка) 20,58 207,2 138 0,021 5 0.29 Nº295/331 214.3 42,3 5.11 6,63 10.96 165 2,40 0,36 4,40 2.40 12,83 0.0 Рис отварной 62,00 0.00 Nº304 15,20 0,02 0.13 3.27 200/15 8,00 27 9.7 6,9 Чай с сахаром и лимоном 0 0 Nº376 52,20 0.1 10,20 0,36 1,60 1,71 30 Хлеб пшеничный 7,53 x/K 40,08 377,50 174,20 0,32 0,39 19.13 515,80 19.29 77,90 19,26 50.53 Итого ОБЕД 2 ДЕНЬ завтрак: 0.52 72,3 49,01 0,000 52,7 0,2 125,3 0,3 26,27 4,61 8,42 7.36 250 0.95 Суп картофельный с горохом 23.07 26.9 42,2 0,005 № 102 0.09 1,2 102.6 7,64 12,25 7.57 25,44 90 1,21 Шницель рыбные (минтай) 82,36 20,16 30 № 234 0.2 11,29 0,16 255,0 15,85 20,65 2.98 16,24 150 1,50 1,80 Картофельное пюре 15,20 11,10 0.0 № 312 2,20 87.2 0,01 15.6 0 0,1 5,54 200 02,6 Компот из яблок свежих 19,20 13,20 0,0 10,80 № 377 0,0 12.0 56.4 0.48 11,76 0.48 9,60 120 27 00.8 Яблоко сезонное калиброванное 6,9 0 9.7 № 388 0 52,20 0,1 0,36 10,20 1,60 1,71 30 26,10 1,20 5,40 Хлеб пшеничный 5.70 0.00 x/K 0,000 0,10 11,28 49,80 0.30 2,00 20 1,14 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 8,82 166,30 134,84 249,66 0.21 x/K 26,89 728,50 0.81 103,40 29,17 27,83 67,04 MITOLO 174,92 627,16 16,35 340,50 0.53 1,20 46,02 1244,30 181,30 48,46 47,09 117,57

Ответственный по питанию Мед.сестра Сти

Утверждаю; ИП Мнацаканян Т.В.

1/А/т,В.Мнацаканян

Согласовано
И.о. директор Базовой общеобразовательной башкелы Филиала СГПИ в г.Железноводске

17.12.2024 1948145 WH

ин мнацаканян Г.В.

Примерное меню и пищевая це сть приготовляемых блюд (лист 2)

Рацио	OH: CTAPUE 3 LAWY				День: 1 Неделя:	вторник 1					5 - 9 класс			
№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	пцевые	в-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Ви	тамины,	МГ	Мин	еральные	е вещест	
ры				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		4		-			3/	ABTPAI	К 2ДЕ	НЬ				
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		590	51,16	21,83	28,38	88,80	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
R.		Mary Mary Mary Mary Mary Mary Mary Mary		-			OE	ЕД 2	ДЕНЬ					
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	32	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№2 68	Биточки (говядина)	100	49,48	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,29	0,2	30	20,16	82,36	1,21
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе д:		980	84,74	27,85	35,21	101,43	802,77	0,75	14,65	0,40	145,87	123,94	274,26	6,53
ито го за ден		1570	135,90	49,68	63,59	190,23	1372,27	1,07	30,38	1,36	270,57	144,85	510,26	15,19

Ответственный по питанию_



Согласовано И.о. директор Вазовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 17.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИІІ МНАЦАКАНЯН І.В. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2) Рацион: Старш

Сезон: осень-зима

					Неделя:	1				Возраст:	дети-инвал	тиды		
№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	пцевые	в-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Ви	тамины,	МГ	Мин	еральны	е вещест	
ры				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
AMOUNT OF THE PARTY OF THE PART		. 4					3.	ABTPA	К 2ДЕ	НЬ				
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		590	51,16	21,83	28,38	88,80	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
N.			Total Section 1		53560		OF	ЕД 2	ДЕНЬ		The second	No. of Concession, Name of Street, or other Persons, Name of Street, or ot		
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	32	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№2 68	Биточки (говядина)	100	49,48	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,29	0,2	30	20,16	82,36	1,21
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
k/K	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе п:		980	84,74	27,85	35,21	101,43	802,77	0,75	14,65	0,40	145,87	123,94	274,26	6,53
ито за ден		1570	135,90	49,68	63,59	190,23	1372,27	1,07	30,38	1,36	270,57	144,85	510,26	15,19





"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Старш

День: вторник

Сезон: осень-зима

ля: 1 Возраст: 5 - 9 кл

				неделя:	1				Возраст:	5 - 9 класс			
№ Наименование рец блюда епт уры	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	МГ	Минер	оальные	вещест	ва,мг
		1250	Б	ж	V	К	R1	C	Α	Ma	Co	р	Fo
1 2		3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Завтрак 2													
№1 Горошек зеленый		12,01	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13.8	25,2	00,6
№2 Котлета рубленая	120	46.07	10.9	13.8	10.2	187.3	0	1.3	0.3	24.1	8.2	140.9	1.7
№3 Рис отварной	180	13,36	6,73	6,08	32,9	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№3 Чай с сахаром и	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
х/к Хлеб пшеничный	i 30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито	590	76.42	19.86	20.36	70.00	523.90	0.39	23.13	0.00	178.60	53.88	402,70	8.13

Ответственный по питанию

Man corres

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т,В, ИНДИВИ

Меню

18.12.2024

Согласовано:

Возраст:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г Железноводске

И.П.Мирошниченко

Завтрак, обед 1-4 класс

<u>ИП Мнацаканян Т.В.</u>
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

КАНЯН В. Мнацаканян

Рацион: МладшСД

День: среда

Сезон: осень-зима

				педели.	100				Dospaci				
Наименование блюда Выход, г	Цена,	П	ищевые в-в	a,r	Энерг. Ценность, ккал	E	Витамины, м	ır	M	инеральны	е вещества,	мг	
			Б	ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
			3ABTP	АК З ДЕН	Ъ								
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	73,62	14,27	16,38	34,2	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80
Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		95.27	19.25	19.72	80.96	631.40	0.44	22.20	0.22	107.40	79.40	235.50	6,24
Суп картофельный с клепками	250	7.69			26,27	193.3	0.3	9.8	0,5	52.7	99,01	131.4	1,52
Тефтели из говядины с соусом основным	90/50	41,36	10,11	13,20	9,50	178,20	0,1	8,6	0,0	14,60	26,10	45,10	1,100
Гречка отварная рассыпчатая	150	9,84	3,6	14,6	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
	STATE OF THE PARTY	67,64	33,98	34,07	95,35	778,00	0,58	28,10	0,51	113,70	194,81	316,70	10,72
Отратотранный по питанию	1	162,91	53,23	53,79	176,31	1409,40	1,02	50,30	0,72	221,10	274,21	552,20	16,96
	молоком Яблоко сезонное калиброванное Какао с молоком Хлеб пшеничный Суп картофельный с клецками Тефтели из говядины с соусом основным Гречка отварная рассыпчатая Кисель из сока фруктового Хлеб пшеничный	Запеканка из творога со сгущенным молоком 150/30 Яблоко сезонное калиброванное 120 Какао с молоком 200 Хлеб пшеничный 30 Суп картофельный с клецками 250 Тефтели из говядины с соусом основным 90/50 Гречка отварная рассыпчатая 150 Кисель из сока фруктового 200 Хлеб пшеничный 30	Запеканка из творога со сгущенным молоком Яблоко сезонное калиброванное Какао с молоком Хлеб пшеничный Суп картофельный с клецками Тефтели из говядины с соусом основным Гречка отварная рассыпчатая Кисель из сока фруктового Хлеб пшеничный Зо 1,71 250 7,69 41,36 Гречка отварная рассыпчатая Кисель из сока фруктового Хлеб пшеничный 30 1,71 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 67,64	В ЗАВТР Запеканка из творога со сгущенным молоком Яблоко сезонное калиброванное 120 9,60 0,48 Какао с молоком 200 10,34 2,90 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 Суп картофельный с клецками 250 7,69 16,42 Тефтели из говядины с соусом основным Гречка отварная рассыпчатая 150 9,84 3,6 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 67,64 33,98	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-в Тищевые в-в В Ж ЗАВТРАК З ДЕН Запеканка из творога со сгущенным молоком Яблоко сезонное калиброванное 120 9,60 0,48 0,48 Какао с молоком 200 10,34 2,90 2,50 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 Суп картофельный с клецками 250 7,69 16,42 5,61 Тефтели из говядины с соусом основным Гречка отварная рассыпчатая 150 9,84 3,6 14,6 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 3,407	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Б Ж У ЗАВТРАК З ДЕНЬ Запеканка из творога со сгущенным молоком Яблоко сезонное калиброванное 120 9,60 0,48 0,48 11,76 Какао с молоком 200 10,34 2,90 2,50 24,80 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 Руб, 27 19,25 19,72 80,96 Суп картофельный с клецками 250 7,69 16,42 5,61 26,27 Тефтели из говядины с соусом основным Гречка отварная рассыпчатая 150 9,84 3,6 14,6 31,2 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 11,28 67,64 33,98 34,07 95,35	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г В Ж У К ЗАВТРАК ЗДЕНЬ Запеканка из творога со сгущенным молоком Яблоко сезонное калиброванное 120 9,60 0,48 0,48 11,76 56,4 Какао с молоком 200 10,34 2,90 2,50 24,80 97,50 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 95,27 19,25 19,72 80,96 631,40 ОБЕЛ З ЛЕНЬ Суп картофельный с клецками 250 7,69 16,42 5,61 26,27 193,3 Тефтели из говядины с соусом основным Гречка отварная рассыпчатая 150 9,84 3,6 14,6 31,2 206 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 11,28 49,80 67,64 33,98 34,07 95,35 778,00	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Ценность, ккал В Ж У К В1 ЗАВТРАК З ДЕНЬ Запеканка из творога со сгущенным молоком Молоком Сезонное калиброванное 120 9,60 0,48 0,48 11,76 56,4 0,0 Какао с молоком 200 10,34 2,90 2,50 24,80 97,50 0,0 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 Ресуп картофельный с клецками 250 7,69 16,42 5,61 26,27 193,3 0,3 Тефтели из говядины с соусом основным Гречка отварная рассыпчатая 150 9,84 3,6 14,6 31,2 206 0,00 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 11,28 49,80 0,10 Клеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 11,28 49,80 0,10	Пищевые в-ва,г Ценность, ккал	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Пацевые в-ва,г Па	Наименование блюда Выход,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пенность, ккал Витамины, мг М В Ж У К В1 С А Мд ЗАВТРАК ЗДЕНЬ Запеканка из творога со сгущенным молоком Яблоко сезонное калиброванное 120 9,60 0,48 0,48 11,76 56,4 0,0 12,0 0,0 10,80 7,90 N,20 7,90 N,20 10,80 N,20 N,20 N,20 N,20 N,20 N,20 N,20 N,2	Наименование блюда Выход,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пенность, ккал Витамины, мг Минеральны Витамины, мг Минеральны Вапеканка из творога со сгущенным молоком Яблоко сезонное калиброванное 120 9,60 0,48 0,48 11,76 56,4 0,0 12,0 0,0 10,80 19,20 Какао с молоком 200 10,34 2,90 2,50 24,80 97,50 0,0 2,3 0,01 34,00 11,00 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 0 9,7 6,9 95,27 19,25 19,72 80,96 631,40 0,44 22,20 0,22 107,40 79,40 Суп картофельный с клецками 250 7,69 16,42 5,61 26,27 193,3 0,3 9,8 0,5 52,7 99,01 Тефтели из говядины с соусом основным 90/50 41,36 10,11 13,20 9,50 178,20 0,1 8,6 0,0 14,60 26,10 Сречка отварная рассыпчатая 150 9,84 3,6 14,6 31,2 206 0,00 6,2 0,2 26,0 42,2 Киссль из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 0,0 5,00 15,20 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 11,28 49,80 0,10 0,000 0,00 5,70 5,40 Битамины, мг Минеральны Минеральный ккал Кисть ккал Кисть кала Кала Кала Кала Кала Кала Кала Кала	Наименование блюда Выход,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Пищевые в-ва,г Витамины, мг Минеральные вещества, ккал Ккал Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, ккал Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, невещества, ккал Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, невещества, ккал Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, невещества, невещества, ккал Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, невещества, невещества, невещества, невещества, ккал Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, невещества, ккал Витамины, мг Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, ккал Витамины, мг Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, ккал Витамины, мг Витамины, мг Витамины, мг Витамины, мг Минеральные вещества, невещества, ккал Витамины, мг Витамины вещества, невещеста, казана вещеста, невещеста, невещест

Ответственный по питанию

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано:
И.о. директор Базовой общеобразовательной базовой общеобразовательной базовой общеобразовательной базовиколы Филиала СГПИ в г.Железноводске и.П.Мирошниченко

18.12.2024 1948148 WHIT

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИІ І Мнацаканян Г.В. Примерное меню и пищевая ценност Рацион: Старш

День: среда

Возраст:	5 -	9 класс	
	-	14	

					Неделя:	1				Возраст	: 5 - 9 класс			
№	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	П	ищевые і	в-ва,г	Энерг.	Ви	тамины,	мг	Мин	еральнь	ие вещест	ва,мг
рец				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
R							3A.	BTPAK	3 ДЕНЬ					
№1 88/2 23	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/50	99,94	16,47	18,5	44	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80
№3 82	Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	. 0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		480	111,99	20,97	21,36	79,00	575,00	0,40	10,20	0,21	96,60	60,20	222,30	3,60
						-	ОБЕ	Д 3 Д	ЕНЬ			-	Transcriptor of the Parket	-
№ 108	Суп картофельный с клецками	250	7,69	16,42	5,61	53	193,3	0,3	9,8	0,5	52,7	99,01	131,4	1,52
№7 009	Мясо отварное птица	100	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 58	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб ппеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе 1:		780	54,23	42,17	39,27	144,78	849,10	0,73	16,20	1,47	185,70	136,12	400,20	11,12
нто го за цен		1260	166,21	63,14	60,63	223,78	1424,10	1,13	26,40	1,68	282,30	196,32	622,50	14,72



Согласовано: И о директор Базовой общеобразовательной школы филиала СГПИ в г.Железноводске И.П.Мирошниченко

Меню 18.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая Рацион: Старш

Сезон: осень-зима

					Неделя:	1				Возраст:	дети-инвал	иды	155	
№	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	пцевые в	-ва,г	Энерг.	Вит	гамины,	мг	Мин	еральны	е вещести	за,мг
рец	the second			Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
							3A.	BTPAK	3 ДЕНЬ					
№1 88/2 23	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/50	99,94	16,47	18,5	44	425,3	0,30	7,90	c,20	52,9	42,3	144,3	01,80
№3 82	Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
№ 388	Банан калиброванный	190	36,10	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		670	148,09	21,45	21,84	90,76	631,40	0,44	22,20	0,22	107,40	79,40	235,50	6,24
K.	The same of the sa					-	ОБЕ	д з д	ЕНЬ					
№ 108	Суп картофельный с клецками	250	7,69	16,42	5,61	53	193,3	0,3	9,8	0,5	52,7	99,01	131,4	1,52
№7 009	Мясо отварное птица	100	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 58	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе и:		780	54,23	42,17	39,27	144,78	849,10	0,73	16,20	1,47	185,70	136,12	400,20	11,12
ито го за ден ь:		1450	202,31	63,62	61,11	235,54	1480,50	1,17	38,40	1,69	293,10	215,52	635,70	17,36





Меню 18.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

1П Мнацаканян Т.В.

Іримерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3) чацион: Старш

День: среда

Сезон: осень-зима

33					Неделя	: 1				Возраст:	5 - 9 класс			
No	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг,	Вит	амины,	МΓ	Минер	альные	вещести	ва,мг
реце				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
1	2		3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Вавтра	ak 2													
№18 3/22 3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/50	99,94	16,47	18,5	34,2	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№38 2	Какао с молоком	200	10,34	2,90	2,50	24,80	97,50	0,0	2,3	0,01	34,00	11,00	51,00	01,0
ĸ/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
П	Вафли "Чудо"	30	18,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
Ито го завт		620	139,59	21,45	21,84	80,96	631,40	0,44	22,20	0,22	107,40	79,40	235,50	6,24

Ответственный по питанию

Утверждаю: ИНДИВ ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ

Меню

19.12.2024

Согласовано образования И. о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Келезноводске И.П.Мирошниченко

Возраст:

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В. вая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Сезон: осень-зима

Рацион: МладшСД Возраст: 7-11 Неделя: Выход, г Цена, Энерг. No Наименование блюда Минеральные вещества,мг Витамины, мг Ценность. Пищевые в-ва,г рецепту ккал ры C Mg Ca Fe **B1** A Б Ж y ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ 1,02 36,55 0,02 4,4 0,018 58,2 15.53 7,72 78,2 60 7,31 5,6 1,6 Икра кабачковая конс. № 75 141,6 01,1 0,1 0,3 57,2 10,2 0,2 10,12 16,19 44,5 265 26,87 № 204 150/40 Макароны с сыром 10.80 19,20 13,20 02,6 № 388 0,0 12,0 0,0 0,48 11,76 56,4 0,48 200 38.00 Банан калиброванный 14,00 14,00 0.60 0,02 4,00 0,000 8,00 18,20 76,00 1,45 1.00 0,00 200/15 №376 Чай с сахаром 00,8 9,7 6,9 27 x/K 52,20 0,1 0 0 0.36 10,20 30 1,71 1,60 Хлеб пшеничный Итого 232,35 6.16 0.38 20,50 0.32 143.90 65.83 527,80 75.35 18,80 18,63 92,38 ОБЕД 4 ДЕНЬ 25,2 00,6 4.4 13,8 0 0,5 0.1 1,5 8,1 0 4 60 5,94 №71 Огурец соленый 1,93 58,87 107,7 № 84 7.8 0,220 44,2 4,34 29,62 278,3 0,30 250/5 10,98 5,21 Борщ с фасолью и картофелем со сметаной 149.3 2.4 0,3 42,3 32,3 4,8 90/150 58,33 18,01 23,6 22 246,4 0,1 Плов из птицы № 291 1.0 0,3 28,3 3.0 55,0 3,6 18,2 103,0 0,0 200 6.14 0,7 0,3 Напиток из шиповника №388 27 00,8 0 9.7 6,9 0,1 0 x/k 0,36 10,20 52,20 30 1,71 1.60 Хлеб пшеничный 5,40 26,10 1,20 0,000 0,00 5,70 x/K 49,80 0.10 1,14 2,00 0,30 11,28 20 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 0.82 109,90 145,57 338,30 7,93 Итого 71.60 92,80 737,75 0,60 28,02 29,00 84,24 обел: 570.65 14,09 92,10 1,14 253,80 211,40 1265,55 0.98 итого за 46,82 47,63 185,18 159,58

Ответственный по питанию



Согласовано
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 19.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

День: четверг Сезон: осень-зима

					Неделя:	1	Энерг.			Возраст:	5 - 9 класс			
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Ценност	Вит	гамины,	мг	Мине	ральные	веществ	а,мг
епту				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
				1			3AB	TPAK .	4 ДЕНЬ					
№ 204	Макароны с сыром	200/80	36,93	22,5	27,5	65	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		810	40,09	25,10	27,86	93,40	393,20	0,32	4,10	0,30	74,90	31,10	182,60	2,50
							ОБЕД	1 4 AI	ЕНЬ					
№ 84	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5	10,98	5,21	4,34	35	278,3	0,30	7,8	0,220	44,2	58,87	107,7	1,93
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№3 02,	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		860	60,17	25,36	23,87	113,52	791,90	0,59	70,20	0,68	131,40	164,74	268,70	11,88
ито го за ден		1670	100,26	50,46	51,73	206,92	1185,10	0,91	74,30	0,98	206,30	195,84	451,30	14,38

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян Согласовано И.о. директор Базовой общеобразовательной эшколы Филиана СГПИ в г.Железноводске шкиаП.Мирошниченко

Меню 19.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИІ І Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая ц Рацион: Старш

пацис	н: Старш				Неделя:	1					дети-инвал	пиды		39.33
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценност	Вит	гамины,	МГ	Мине	ральные	веществ	а,мг
епту				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
				18			3AB	TPAK	4 ДЕНЬ					
№ 204	Макароны с сыром	200/80	36,93	22,5	27,5	65	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	150	12,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		930		25,58	28,34	105,16	449.60	0.36	16,10	0,31	85,70	50,30	195,80	5,14
K.		THE RESERVE	52,09	40,00	20,34	105,10	ОБЕД		1	0,31	05,70	30,30	175,00	3,17
№ 84	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5	10,98	5,21	4,34	35	278,3	0,30	7,8	0,220	44,2	58,87	107,7	1,93
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255	0,16	11,3	0,5	30,0	20,16	82,4	00,2
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		860	67,87	24,74	28,72	102,97	840,90	0,75	75,29	1,03	135,40	142,70	273,06	6,09
нто го за ден		1670	119,96	50,32	57,06	208,13	1290,50	1,11	91,39	1,33	221,10	193,00	468,86	11,23

Ответственный по питан



Согласовано: И.о.Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске И.П.Миродниченко

Меню

19.12.2024 да министрации операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ть,ккал

ИП Мнацаканян Т.В.

Наименование

блюда

Выход,г

Цена,

ион: Стари

No

рец

errry

День: четверг

Пищевые в-ва,г

Сезон: осень-зима

	Dospaci.	3 - 5 rolace
Энерг.	Premarant van	Минеранцика реплестра мг

				E	W	V	K	R1	C	A	Mα	Co	р	Fe
Зав	втрак 1												108	
№ 75	Икра кабачковая конс.	100	12,19	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№ 204	Макароны с сыром	200/80	36,93	22,5	27,5	44,5	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
n	Печенье "Чоко-пай"	30	14,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го		810	66,28	31,18	29,94	92,38	527,80	0,38	20,50	0,32	143,90	65,83	232,35	6,16

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т,В, МНАЦАКАНЯН З тист.В.Мнацаканян РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ Т.ЖЕЛЕЗНОВОДСК

Меню

20.12.2024

Согласовано И.о.директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

. Мирошниченко

Возраст:

Завтрак, обед 1-4 класс

<u>ИП Мнацаканян Т.В.</u>
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: МладшСД

Сезон: осень-зима Возраст: 7-11

					Неделя:	1				Возраст:	7-11			
№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	П	ищевые в-в	а,г	Энерг. Ценность, ккал	В	витамины, м	ИГ	Mı	инеральны	е вещества,	мг
				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
1000			antien (F)	3AB	ТРАК 5 ДЕ	ЕНЬ	0							
№75	Икра свекольная	60	5,36	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№210	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	11,45	15,86	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого	一种,但是是是		86,84	19,26	18,32	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88
Santnam				ОБЕ,	д 5 ДЕНЬ									
№ 112	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	6,56	3,57	2,84	19,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,60	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№143	Рагу из овощей	150	13,56	8,73	6,08	32,9	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого	Allow the second		61,95	29,26	28,47	115,59	753,40	0,61	13,03	0,20	216,26	72,48	478,64	9,97
итого за			148,78	48,52	46,79	193,08	1300,80	0,92	42,53	0,54	317,16	170,61	722,29	16,85

Ответственный по питанию_ Мед.сестра_



Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы эмпиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

20.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

	and the same of th	Возраст:	5 - 9 кла
			-

				Неделя:					Duspaci.	5 - 9 класс			
Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые і	3-ва,г	Энерг. Ценность ,ккал	Вит	гамины,	МГ	Мин	еральны	е веществ	а,мг
	r	Of the last	Б	ж	У	К	B1	C	A	Mø	Ca	P	Fe
	14 DK					3AB7	TPAK 5	ТЕНЬ					
Икра свекольная	100	8,93	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
	610	80,81	26,63	27,28	65,73	491,00	0,27	17,50	0,34	90,10	78,93	230,45	4,24
				No. of Contract of		ОБЕД	5 ДЕН	Ь		-	10000000		
Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	6,56	3,57	2,84	32,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90
Мясо отварное птица	90	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
MARKET AND		0 0 0						and the	the sale	STATE OF THE PARTY			
A Property of the Control of the Con	770	51,58	30	37	149	807	1	10	1	167	53	337	11
	1380	132,38	56.36	63.87	214.62	1298,10	0.81	27,13	1,50	256,86	132,24	567,59	15,34
	Икра свекольная Омлет натуральный с маслом Чай с сахаром и лимоном Хлеб пшеничный Суп с макаронными изделиями и картофелем Мясо отварное птица Макароны отварные с маслом Компот из сухофруктов Хлеб пшеничный Хлеб ржано	Икра свекольная 100 Омлет натуральный с маслом 180 Чай с сахаром и лимоном 200/15 Хлеб пшеничный 30 610 Суп с макаронными изделиями и картофелем 250 Мясо отварное птица 90 Макароны отварные с маслом 180 Компот из сухофруктов 200 Хлеб пшеничный 30 Хлеб ржаной (Ржано-шеничный) 20	Икра свекольная 100 8,93 Омлет натуральный с маслом 180 66,90 Чай с сахаром и лимоном 200/15 3,27 Хлеб пшеничный 30 1,71 610 80,81 Суп с макаронными изделиями и картофелем 250 6,56 Мясо отварное птица 90 30,00 Макароны отварные с маслом 180 7,79 Компот из сухофруктов 200 4,38 Хлеб пшеничный 30 1,71 Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный) 20 1,14 770 51,58	Икра свекольная 100 8,93 5,6 Омлет натуральный с маслом 180 66,90 19,30 Чай с сахаром и лимоном 200/15 3,27 0,13 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 610 80,81 26,63 Суп с макаронными изделиями и картофелем 250 6,56 3,57 Мясо отварное птица 90 30,00 12,7 Макароны отварные с маслом 180 7,79 9,2 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1,14 2,00 770 51,58 30	Пищевые в Б Ж Икра свекольная 100 8,93 5,6 1,6 Омлет натуральный с маслом 180 66,90 19,30 25,30 Чай с сахаром и лимоном 200/15 3,27 0,13 0,02 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 Суп с макаронными изделиями и картофелем 250 6,56 3,57 2,84 Мясо отварное птица 90 30,00 12,7 18,8 Макароны отварные с маслом 180 7,79 9,2 14,2 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 0,09 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 Хлеб ржаной (Ржанопшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 Туто 51,58 30 37	Пищевые в-ва,г	Пипевые в-ва,г Пипевые в-ва,г Ценность ккал	Пищевые в-ва,г Пишевые в-ва,г Пиш	Пипревые в-ва,г Пипревые	Пипрые в-ва,г Пипрые в-ва	Пишевые в-ва,г Ценность , ккал Витамины, мг Минкароны отварные с маслом 100 8,93 5,6 1,6 7,72 78,2 0,02 4,4 0,018 58,2	Пипевые в-ва,г Пипевые в-ва,г Пипевые в-ва,г Пипевые в-ва,г Пипевые в-ва,г Пипевые в-ва,г Пенность кжаат Пен	Пищевые в-ва,г Пишевые в-ва,г Пиш



Согласовано И.о.директор Базовой общеобразовательной иколы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Меню 20.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

сть приготовляемых блюд (лист 5)

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая и Рацион: Старш

Рацио	н: Старш				Неделя :	1				20000000	дети-инваль	цы		
№ рец епт уры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	з-ва,г	Энерг. Ценность ,ккал	Вит	гамины,	МГ	Мин	еральные	е веществ	а,мг
	X	1		Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
								TPAK 5						T
№7 5	Икра свекольная	100	8,93	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№2 10	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		730	92,81	26,63	27,28	65,73	491,00	0,27	17,50	0,34	90,10	78,93	230,45	4,24
							ОБЕД	5 ДЕН	ТЬ					
№ 112	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	6,56	3,57	2,84	32,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90
№7 009	Мясо отварное птица	90	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268,0	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	~2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		770	51,58	30	37	149	807	1	10	1	167	53	337	11
10 38		1380	144,39	56,36	63,87	214,62	1298,10	0,81	27,13	1,50	256,86	132,24	567,59	15,34
ден	A CONTRACTOR OF THE CO.		130/15/15	No.	1000	100 400	1		THE CASE	THE STATE OF	The state of	BUT S	1 2 2 2	NESS.





WEHIO 148 NHH 20.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5) Рацион: Старш

День: пятница

Сезон: осень-зима

					Неделя:	1				Возраст:	5 - 9 класс	3		
No	Наименование	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энеог.	Вит	амины,	МГ	Минер	ральные	е вещест	ва,мг
nerr	Биола	Былод,	цена,	Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
Зав	трак1													
№7 5	Икра свекольная	100	8,93	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№2 10	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го	A British And Advantage	610	90,41	27,11	27,76	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске И.П.Мирошниченко ИП Мнацаканян Т.В.



Меню 23,12,2024 Завтрак, обед 1-4 класс

Возраст: 7-11 Возраст:7-11 Сезон: Зима Энерг. Выход,г № рецептуры Наименование блюда Цена, Минеральные вещества,мг Пищевые в-ва,г Ценность, кка Витамины, мг ж C Mg Ca Fe Б II неделя ЗАВТРАК 6 ДЕНЬ Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом №175 12,56 6,85 38,73 271,2 0,22 11,69 0,046 45,6 73.9 101.3 01.6 200/5 13.55 сливочным 0,0 0,0 0,0 3,0 3,0 0,0 Масло сливочное крестьянское массоваядоля 72,5% 10 6.95 0.08 7,25 0.13 66,0 0,2 № 14 0 0 0,1 5,5 98,2 75,0 00,2 15 8,75 3,5 4,5 0.0 54.5 № 15 Сыр Российский 0,48 0,0 12,0 0,0 10,80 19,20 13.20 02,6 0,48 11,76 56,4 Яблоко сезонное калиброванное 120 9,60 № 388 0,02 4,00 0,000 8,00 14,00 14,00 0.60 0,00 76,00 №376 Чай с сахаром 200/15 1.45 1.00 18,20 00.8 30 1.71 1.60 0.36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 27 Хлеб пшеничный 230,50 5,86 42.01 19,22 19,44 79,02 576,30 0.38 27,69 0,35 82,60 215,20 Итого завтрак: ОБЕД 6 ДЕНЬ 0,220 44.2 77.7 1,2 0.30 7.8 58,87 Борщ с капустой и картофелем со сметаной 250/5 10,17 5,21 4.34 29.62 193.2 № 82 12,75 14,09 11,7 233,27 0,07 0,96 0,2 32,57 31,37 64.7 1,3 90 44,61 Биточки (говядина) №268 206 0,00 6,2 0,2 26,0 42,2 78.0 00,6 150 9,84 31,2 №302 Гречка отварная рассыпчатая 3,6 14,6 23.44 0.70 132,80 0,02 0,73 0,000 17,76 9,40 0,66 0.09 32,01 № 349 Компот из сухофруктов 200 4,38 00,8 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52.20 0.1 0 0 9.7 6.9 27 x/K

2,00

25,82

45.04

0.30

33,78

53,22

11,28

126,01

205,03

49,80

867,27

1443,57

0,10

0,59

0,97

0,000

15,69

43,38

0,00

0,37

0,72

5,70

135,93

218,53

5.40

154,14

369.34

26.10

296,94

527,44

1.20

5.80

11,66

Ответственный по питанию Уве

x/K

Итого обед:

итого за день:

Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)

20

1,14

71.85

113,86

Сезон: осень зима

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

23.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян (В.

Рацио	ерное меню и пищевая цанность пр эн: Старш				День: Неделя:	понедельны 2	1K			Сезон:	осень-зима 5 - 9 класс			
№ рец епт	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	П	ицевые в		Энерг. Ценност ь,ккал		гамины,	мг			вещества	
уры				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
№1 75	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200/5	13,55	19,2	14,9	46,79	271,2	0,22	11,69	0,046	45,6	73,9	101,3	01,6
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		520	27,14	21,88	22,51	75,32	465,40	0,34	15,69	0,25	66,30	97,80	142,30	3,02
K.,		N. O. C.		San Maria		Name and Address of the Owner, where the Owner, which is the Ow	ОБЕД	6 ДЕ	НЬ					-
№ 82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	10,17	5,21	4,34	29,62	193,2	0,30	7,8	0,220	44,2	58,87	77,7	1,2
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб ппеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		805	63,58	31,37	38,09	136,31	883,30	0,74	11,43	0,88	189,96	90,18	360,84	11,40
нто го за ден		1325	90,71	53,25	60,60	211,63	1348,70	1,08	27,12	1,13	256,26	187,98	503,14	14,42

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В Утверждаю:

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

23.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая ценность и Рацион: Старш

Т.В.Мнацаканян

Сезон: осень-зима

					Неделя:	2				Возраст:	дети-инвали	ды		
№ pen	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	гамины,	мг	Минеј	ральные	вещества	,мг
епт уры			C	Б	ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
№1 75	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200/5	13,55	19,2	14,9	46,79	271,2	0,22	11,69	0,046	45,6	73,9	101,3	01,6
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра	A RESIDENCE OF THE PROPERTY OF	520	27,14	21,88	22,51	75,32	465,40	0,34	15,69	0,25	66,30	97,80	142,30	3,02
Res.			NAME OF TAXABLE PARTY.		-342000		ОБЕД 6	ДЕНЬ						
№ 82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	10,17	5,21	4,34	29,62	193,2	0,30	7,8	0,220	44,2	58,87	77,7	1,2
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито			15000			A Section	NA.		1					
го обе		1005	101,58	31,85	38,57	148,07	939,70	0,78	23,43	0,89	200,76	109,38	374,04	14,04
л: нто го за ден		1525	128,72	53,73	61,08	223,39	1405,10	1,12	39,12	1,13	267,06	207,18	516,34	17,06

Med cectpa C. Kuff

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян

Согласовано:
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Меню 23.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист

Рацион: Стари No Энерг. Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Ценност Витамины, мг Минеральные вещества,мг реце птур ь,ккал Ma Co 700 V C II неделя ЗАВТРАК 6 ДЕНЬ Каша вязкая молочная из риса 200/5 271,2 0,22 11,69 0,046 45,6 73,9 101,3 01,6 13,55 19,2 14,9 46,79 и пшена с маслом сливочным № 14 15 0,0 Масло сливочное 10,43 0,08 7,25 0,13 66,0 0,0 0,0 0,2 3,0 3,0 0.0 № 15 Сыр Российский 20 11,55 3,5 4,5 0,0 54,5 0 0 0,1 5,5 98,2 75,0 00,2 13,20 Вафли "Чудо" 30 18,00 0,48 0,48 11,76 56,4 0,0 12,0 0,0 10,80 19,20 02,6 №37 0,000 14,00 0,60 Чай с сахаром 200/15 0,00 18,20 76,00 0,02 4,00 8,00 14,00 1,45 1,00 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 27 00,8 Хлеб пшеничный x/k Ито 230,50 5,86 87.08 0.38 27.69 0.35 82.60 215.20 25.86 27.49 576.30 520 56,69 ОБЕД 6 ДЕНЬ № 82 Борщ с капустой и картофелем №26 Биточки (говядина)
№30 г 44,2 32,57 4,34 14.09 193.2 233.27 7,8 1,2 00,6 Гречка отварная рассыпчатая 180 11,81 3,6 14,6 31,2 206 0,00 6,2 0,2 26,0 42,2 78,0 No 0,09 32,01 132,80 0,02 0,73 0,000 17,76 9,40 23,44 0,70 Компот из сухофруктов 200 4,38 0,66 349 9,7 0 27 8,00 10,20 52,20 0 6,9 x/K Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 0,1 Хлеб ржаной (Ржаноx/ĸ 49,80 0,000 0,00 26,10 1,20 11,28 0,10 5,70 5,40 2,00 0,30 20 1,14 пшеничный) Итог 126,01 0,37 135,93 154,14 296,94 5,80 88,59 25.82 33,78 867,27 0.59 15,69 805 обед: HTOI 145,28 51,68 61,27 213,09 1443.57 0,97 43,38 0,72 218,53 369.34 527,44 11.66 день

Ответственный по питанию Мед сестра С. Жей Г

Утверждаю. Вид ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано:

И.о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

ИЛ Мирошниченко

Меню

24.12.2024

Возраст:

7-11лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2) Рацион: МладшСД

День: вторник Неделя: 1

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11

										Doopaul				A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в-	ва,г	Энерг. Ценность, ккал	В	итамины,	МГ	Мин	еральны	е вещесті	за,мг
				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
Welfa La				3ABTPA	К 2ДЕ	НЬ								
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,60	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№304	Рис отварной	165	10,96	6,63	5,11	42,3	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого завтрак:	是是一种意		50,53	19,26	19,29	77,90	515,80	0,39	19,13	0,32	174,20	40,08	377,50	7,53
				ОБЕД 2	ДЕНЬ	EVI, EL						4 4 4 5 1 5		
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	90	25,44	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное пюре	150	16,24	2,98	15,85	20,65	255,0	0.16	11,29	0,2	30	20,16	82,36	1,21
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87.2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
MIOIO		10 miles - 90	67,04	27,83	29,17	103,40	728,50	0,81	26,89	0,21	166,30	134,84	249,66	8,82
итого за	Me		117,57	47,09	48,46	181,30	1244,30	1,20	46,02	0,53	340,50	174,92	627,16	16,35

Ответственный по питанию С

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. Т.В. Мнацаканян

Согласовано:
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 24.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

День: вторник

Сезон: осень-зима

					Неделя:	2	10			возраст.	5 - 9 класс			
№ рец епт	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	п	ищевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	МГ	Мине	еральные	е вещест	ва,мг
уры				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
							3ABTPA	К 7ДЕ	НЬ					
©2 0	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,0
€3 6	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито о ав		670	71,87	21,03	25,68	58,01	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
rpa														
					- 4		ОБЕД 7	ДЕНЬ						7/
√ <u>0</u>	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,9
№ 12	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,3	0,5	30	20,16	82,36	0,2
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	25	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,
ν/κ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе		920	64,25	27,95	28,99	101,04	687,90	0,76	67,69	0,81	143,90	132,84	237,66	4,68
TO Sa Len		1590	136,12	48,98	54,67	159,05	1100,70	1,01	80,79	1,13	175,80	196,24	431,56	7,9

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. МНДТ В Мнацаканян ИГРА И НЯН З

Согласовано: И о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 24.12.2024

Льготное питание завтрак, обе<u>д (дети-инвалиды)</u>

ИП Мнацаканян I.В. Примерное меню и пищевая цен Рацион: Стары ПИЗДАММ

No	Наименование блюда	Выход,г	Цена,				Энерг.							
рец			1000	П	ищевые в	-ва,г	Ценност ь,ккал	Вит	амины,	МГ	Мине	ральные	е вещест	ва,мг
епт				Б	ж	У	K K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
VDЫ					**		3ABTPA		1					
№2 10	Омлет натуральный с маслом	200	74,80	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,0
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	- 0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		670	79,78	21,03	25,68	58,01	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
K:				10000000		THE REAL PROPERTY.	ОБЕД 7	ЛЕНЬ		A PROPERTY OF		The state of the s		
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,006	52,7	49,01	72,3	0,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,3	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	25	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		1120	102,25	27,95	28,99	101,04	687,90	0,76	67,69	0,81	143,90	132,84	237,66	4,68
нто		1000												
70 38	9	1790	182,03	48,98	54,67	159,05	1100,70	1,01	80,79	1,13	175,80	196,24	431,56	7,90
ден	do	21										The state of		
	Ответственный по питанию	The	7 /	1										

Утверждаю: ИП Мнацаканя

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной иколы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 24.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

PLOT TO THE PROPERTY OF THE PR ИП Мнацаканян Т.В.

aunon. o					Неделя:	2				Возраст:	5 - 9 класс			
№ рецепт уры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в-	ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	В	итамины,	мг	Ми		е веществ	
JPD	AND THE RESERVED			E	NV.	V	Tr.	D1	C	A .	Ma	Co	D	E-
-		2000000		70.70	-			7 JIFHL				1	20.00	1.00
№131	Кукуруза консервированная	60	12,94	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№210	Омлет натуральный с маслом	180	66,90	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0.02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого		670	122,81	27,11	27,76	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88
						0.	БЕД 7 ДЕ	НЬ						
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
No 234	Illument publice (Muurait)	120	34.07	12.25	7.57	7.64	102.6	0.09	1.2	0.005	42.2	23.07	26.9	0.95
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,29	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№388	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
v/v	Хлеб пшеничный	30	1.71	1.60	0.36	10.20	52.20	0.1	0	0	9.7	6.9	27	00.8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:		920	79,53	28,43	29,47	106,00	744,30	0,80	79,69	0,81	154,70	152,04	250,86	7,32
HTOFO HTOFO		1590	202,34	55,54	57,23	183,49	1291,70	1,11	109,19	1,15	255,60	250,17	494,51	14,20





Менюшэлч 25.12.2024 Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зим

Сезон: Зима	Возраст:7-11					Marie San					Возраст	7-11		
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Single Co. The	ищевые в-ва	,r	Энерг. Ценность,кка л	В	итамины	, мг	N	[инеральн	ые вещества,	мг
		LE TEST TO		Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		3ABTPAK 10	ДЕНЬ	With meaning				San Saltonia					and the second	- Iran
7009	Мясо птицы отварное(бутерброд)	78	39,51	8,32	3	0	86	0	0	0	0	13	36,55	1,02
№203	Макароны отварные с маслом	170	6,49	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	05,8
№377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого завтрак:			50,98	19,25	17,58	78,60	468,20	0,32	14,43	0,66	100,60	25,71	131,65	7,98
		ОБЕД 10 ДЕ	НЬ								B INTERN			
№71	Огурец соленый	60	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6
№ 99	Суп с овощами со сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
№ 291	Плов из птицы	90/150	58,33	18,01	23,6	22	246,4	0,1	4,8	0,3	42,3	32,3	189,33	2,4
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	8,00
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:			82,89	28,63	29,97	96,85	722,55	0,62	22,20	0,86	150,00	128,51	341,73	9,02
итого за день:			133,87	47,88	47,55	175,45	1190,75	0,94	36,63	1,52	250,60	154,22	473,38	17,00

Ответственный по питанию

Man anoma

200

Утверждаю: Индиканян Т.В.

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

25.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

День: среда

					Неделя:	2				Возраст:	5 - 9 класс			
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	пцевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	МГ	Мине	ральные	веществ	а,мг
епт				Б	ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
VDЫ				-				АК 8Д						
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	- 30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		525	51,16	21,83	28,38	78,60	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
K.	NA TRANSPORTER NA PROPERTY						ОБЕД 8	ЛЕНЬ	Name of Street			1-1	Since .	
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупой	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№ 10	рисовой со сметаной Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	38,66	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№3 02.	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб птеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- ппеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		1100	69,33	24,38	35,92	113,19	782,10	0,43	32,33	0,95	93,46	155,70	267,74	12,15
ито го за ден		1690	120,49	46,21	64,30	191,79	1351,60	0,75	48,06	1,91	218,16	176,61	503,74	20,81

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. ИІІ Мнацаканян І.В. Примерное меню и пищевая ценно Рацион: Старш

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

25.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

День: среда

					Неделя:	2				Возраст:	дети-инвал	иды		_
№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в-	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	мг	Мине	ральные	веществ	а,мг
епт				Б	Ж	y	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
VDЫ					***			АК 8 Д	ЕНЬ					
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		525	51,16	21,83	28,38	78,60	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
r.		THE RESIDE	Harrison		No. of Concession, Name of Street, or other party of the Concession, Name of Street, or other pa	Contract of the Contract of th	ОБЕД 8	ДЕНЬ		THE TREE LA	The street of	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE	Manager and Association	
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№10	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	38,66	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№3 02.	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе п:		1100	69,33	24,38	35,92	113,19	782,10	0,43	32,33	0,95	93,46	155,70	267,74	12,15
нто го за ден		1690	120,49	46,21	64,30	191,79	1351,60	0,75	48,06	1,91	218,16	176,61	503,74	20,81

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В.Мнацаканя

Согласовано:
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 25.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

WHANATENS W.

					Неделя	2				Возраст	: 5 - 9 класс			
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Энерг. Ценнос тъ,ккал	Ви	тамины	, мг	Мин	еральны	е вещес	гва,мг
				P	200	v	TC	D1	•		Ma	Co	D	E.

					-									
						3/	RTPAK	я ЛЕН	6					
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	13,15	16,6	9,7	40,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№ 15	Сыр Российский	20	11,55	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
№376	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
		590	47,89	20,18	21,45	40,53	499,70	0,10	1,96	0,40	47,70	163,00	191,30	2,56
						ОБІ	ЕД 8 ДЕ	НЬ						
№ 71	Огурец соленый	60	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№1011/33	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	43,74	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№203	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
v/v	Хлеб ржаной (Ржано-	20	1.14	2.00	0.30	11.28	49.80	0.10	0.000	0.00	5.70	5.40	26.10	1.20
Итого обед:		1100	76,33	30,48	39,22	136,69	852,20	0,65	31,73	1,46	160,36	128,71	280,64	12,55
нтого за день:		1690	124,22	50,66	60,67	177,22	######	0,75	33,69	1,86	208,06	291,71	471,94	15,11

Утверждаю: Индиа ИП Мнацаканян Т.В. ТИГРАНТ.В.Мнацаканян POCCHACIA SECREMENTS CTABPOHOUSCKUR KRAN HAN

Меню

26.12.2024

Возраст:

7-11лет

Согласовано:

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4) Рацион: МладшСД

Сезон: осень-зима

И.о.директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Неделя: 1 Возраст: 7-11 No Наименование блюда Выход, г Цена. Энерг. рецепту Пищевые в-ва,г Ценность, Витамины, мг Минеральные вещества мг ры ккал Б y K **B1** C A Mg Ca Fe ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ № 75 Икра кабачковая конс. 60 7,31 5,6 1,6 7,72 78,2 0,02 4,4 0,018 58,2 15,53 36,55 1,02 № 204 26,87 10,12 16,19 44,5 265 0,2 0,1 0,3 57,2 10,2 Макароны с сыром 141,6 01,1 150/40 № 388 Банан калиброванный 200 38,00 0,48 0,48 11,76 56.4 0,0 12.0 0,0 10,80 19,20 13,20 02.6 №376 Чай с сахаром 200/15 1,45 1,00 0,00 18,20 76,00 0,02 4,00 0,000 8,00 14.00 14,00 0,60 x/K Хлеб пшеничный 30 1,71 1.60 0,36 10,20 52,20 0.1 0 0 9,7 6,9 27 00.8 Итого 75,35 18,80 18,63 92,38 527,80 BABTDAK 0.38 20.50 0.32 143.90 65.83 232.35 6.16 ОБЕД 4 ДЕНЬ №71 Огурец соленый 60 5,94 0,5 0,1 1,5 8,1 0 4 0 4,4 13,8 25,2 00,6 № 84 Борщ с фасолью и картофелем со сметаной 250/5 10,98 5,21 4,34 29,62 278,3 0,30 7,8 0,220 44,2 58,87 107,7 1,93 Плов из птицы 90/150 58,33 18,01 23,6 22 246,4 0,1 4,8 0,3 42,3 № 291 32,3 149,3 2,4 Напиток из шиповника 200 6,14 0,7 0,3 18,2 103,0 0.0 55,0 0,3 №388 3,6 28,3 3,0 1.0 x/K Хлеб пшеничный 30 1.71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 8,00 27 x/K Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный) 20 1.14 2,00 0,30 11,28 49,80 0,10 0,000 0,00 5,70 5,40 26,10 1,20 Итого 84.24 28,02 29,00 92,80 737,75 0.60 71.60 0,82 109,90 145,57 338,30 7,93 обел: итого за 159.58 46,82 47,63 185,18 1265,55 0.98 92,10 1,14 253,80 211,40 570,65 14.09

Ответственный по питанию Дом Сигу

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян

Согласовано:

И о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 26.12,2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП МНАЦАКАНЯН Т.В. Примерное меню и пищевая

он: Старш													
	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в	-ва,г	Ценност	Вит	амины,	мг	Минер	оальные і	вещества	ц,мг
	100		Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
						3A	BTPAK	9 ДЕН	Ъ				
Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	180/50	93,25	16,6	9,7	40,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9		00,8
自由这个人的	650	96,41	19,20	10,06	68,80	523,50	0,22	5,96	0,10	56,90	82,70	157,30	3,74
						01	БЕД 9 _Д	ДЕНЬ					
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	32	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84
Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,90	13,80	10,20	187,30	0,0	1,3	0,3	24,10	8,20	140,90	1,700
Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,20	14,20	43,00	268,00	0,2	1,6	0,7	88,50	1,41	65,70	5,800
Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
	800	61,49	30,22	32,37	113,58	758,10	0,66	29,00	0,68	191,90	104,49	383,00	11,44
	1450	157,90	49,42	42,43	182,38	1281,60	0,88	34,96	0,78	248,80	187,19	540,30	15,18
	Наименование блюда Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым Чай с сахаром Хлеб пшеничный Суп картофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) Макароны отварные с маслом Кисель из сока фруктового Хлеб пшеничный Хлеб ржаной (Ржано-	Наименование блюда Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым Чай с сахаром Суп картофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) Макароны отварные с маслом Кисель из сока фруктового Хлеб пшеничный Зо Хлеб пшеничный Зо Кисель из сока фруктового Хлеб пшеничный Зо Хлеб ржаной (Ржанопшеничный)	Наименование блюда Выход,г Цена, Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым Чай с сахаром 200/15 1,45 Хлеб ппеничный 30 1,71 650 96,41 Суп картофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) Макароны отварные с маслом Кисель из сока фруктового 200 5,90 Хлеб ппеничный 30 1,71 Хлеб ржаной (Ржанопшеничный) 800 61,49	Наименование блюда Выход,г Цена, Пип Б Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым Чай с сахаром	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в Б Ж Пудинг твороженный с изномом и с повидлом фруктовым Чай с сахаром 200/15 1,45 1,00 0,00 хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 650 96,41 19,20 10,06 Суп картофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) 100 38,39 10,90 13,80 макароны отварные с маслом Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 хлеб ржаной (Ржанопшеничный) 30 1,71 1,60 0,36 хлеб ржаной (Ржанопшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 800 61,49 30,22 32,37	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Б Ж У Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым 180/50 93,25 16,6 9,7 40,4 фруктовым 200/15 1,45 1,00 0,00 18,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 650 96,41 19,20 10,06 68,80 Суп картофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) 100 38,39 10,90 13,80 10,20 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 Хлеб ржаной (Ржанопшеничный) 20 1,14 2,00 0,30 11,28 800 61,49 30,22 32,37 113,58	Наименование блюда Выход,г IЦена, Пищевые в-ва,г IЦенность, ккал Б Ж У К Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым Чай с сахаром 200/15 1,45 1,00 0,00 18,20 76,00 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 Суп картофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) Макароны отварные с маслом Кисель из сока фруктового Кисель из сока фруктового Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,350 Обликартофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) Макароны отварные с маслом Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 Хлеб ржаной (Ржано-шеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 Хлеб ржаной (Ржано-шеничный 20 1,14 2,00 0,30 11,28 49,80	Неделя: 2 Неделя: 2 Пищевые в-ва,г Вивека ваневаненаем Витекваненаем Ви	Наименование блюда Выход,г Цена, Пищевые в-ва,г Ценност ь,ккал Витамины, Б Ж У К В1 С ЗАВТРАК 9 ДЕН Измомом и с повидлом фруктовым 200/15 1,45 1,00 0,00 18,20 76,00 0,02 4,00 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 ОБЕД 9 ДЕНЬ Суп картофельный с макаронными изделиями 250 6,56 6,27 3,71 32 102,3 0,2 22,6 Котлета рубленая из птицы (грудка) 100 38,39 10,90 13,80 10,20 187,30 0,0 1,3 Макароны отварные с маслом Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 Хлеб пишеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 1,3 Подом бруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 Хлеб ржаной (Ржанопшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 Хлеб ржаной (Ржанопшеничный 20 1,14 2,00 0,30 11,28 49,80 0,10 0,000 пшеничный 30 61,49 30,22 32,37 113,58 758,10 0,66 29,00	Неделя: 2 Возраст: Наименование блюда Наименование блюда Выход,г Пищевые в-ва,г Пицевые в-ва,г Витамины, мт Витамины винамины винь винь винь винь винь винь винь винь	Неделя: 2 Возраст: 5 - 9 сласс Неделя: 2 Неделя: 2 Неделя: 5 - 9 сласс Неделя: 5 - 9	Неделя: 2 Вворает: 5- 9 класо Неделя: 2 Знерг. Пищевые в-ва,г Пенност Б.ккал Витамины, мг Минеральные в завтрям 9ДЕНЬ Пудинг твороженный с изкомом и с повидлом фруктовым Чай с сахаром 200/15 1,45 1,00 0,00 18,20 76,00 0,02 4,00 0,000 8,00 14,00 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 650 96,41 19,20 10,06 68,80 523,50 0,22 5,96 0,10 56,90 82,70 Сут картофельный с макаронными изделиями Котлета рубленая из птицы (грудка) Макароны отварные с маслом Макароны отварные с маслом Макароны отварные с маслом Киссль из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 0,0 5,00 15,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0,017 58,9 67,38 Котлета рубленая из птицы (грудка) Макароны отварные с маслом Киссль из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 0,0 5,00 15,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 15,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 15,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 15,20 Хлеб пшеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 15,20 Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	Неделя: 2 Возраст: 5 - 9 иласс Пищевые в-ва,г Ценность, ккал Витамины, мг Минеральные вещества Темпериченый с макаром 200/15 1,45 1,00 0,00 18,20 76,00 0,02 4,00 0,000 8,00 14,00 14,00 Хлеб птеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 27 Сун картофельный с макароныный с макаронными изделиями 250 6,56 6,27 3,71 32 102,3 0,2 22,6 0,10 56,90 82,70 157,30 Котлета рубленая из птицы (грудка) 100 38,39 10,90 13,80 10,20 187,30 0,0 1,3 0,3 24,10 8,20 140,90 Макароны отварные с маслом (грудка) 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 0 9,7 6,9 27 Котлета рубленая из птицы (грудка) 100 38,39 10,90 13,80 10,20 187,30 0,0 1,3 0,3 24,10 8,20 140,90 Макароны отварные с маслом (кеспь из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 0,0 5,00 15,20 9,10 Хлеб птеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 27 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 0,0 5,00 15,20 9,10 Хлеб птеничный 30 1,71 1,60 0,36 10,20 52,20 0,1 0 0 9,7 6,9 27 Кисель из сока фруктового 200 5,90 0,25 0,00 6,90 98,50 0,000 3,50 0,0 5,00 15,20 9,10 Хлеб ржаной (Ржано-птеничный) 30,22 32,37 113,58 758,10 0,66 29,00 0,68 191,90 104,49 383,00

Утверждаю: 4 ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян

Согласовано:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню

26.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

сть приготовляемых блюд (лист 9) Примерное меню и пищевая Рацион: Старш

03

№3

58

x/K

x/K

Ито го

обе A: ито ro

ден

маслом

Неделя: 2

Сезон: осень-зима Возраст: дети-инвалид

№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пил	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Вит	амины,	МГ	Мине	ральные	вещества	
ры				Б	Ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
TIBL		100					3A	BTPAK	9 ДЕН	НЬ				
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	180/50	93,25	16,6	9,7	40,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/ĸ	Хлеб ппеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		675	134,41	19,68	10,54	80,56	579,90	0,26	17,96	0,11	67,70	101,90	170,50	6,38
) 10000	154		01	БЕД 9	ДЕНЬ					
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	32	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,90	13,80	10,20	187,30	0,0	1,3	0,3	24,10	8,20	140,90	1,700
№2	Макароны отварные с	180	7,79	9,20	14,20	43,00	268,00	0,2	1,6	0,7	88,50	1,41	65,70	5,800

6,90

10,20

11,28

113,58

42,91 194,14 1338,00

98,50

52,20

49,80

758,10

0,000

0,1

0,10

0,66

0,92

3,50

0

0,000

29,00

46,96

0,0

0

0,00

0,68

0,79

5,00

9,7

5,70

191,90

259,60

15,20

6,9

5,40

206,39

9,10

27

26,10

383,00

553,50

0,1

00,8

1,20

11,44

17,82

Кисель из сока фруктового

Хлеб пшеничный

пшеничный)

Хлеб ржаной (Ржано-

200

30

20

800

1475

5,90

1,71

1,14

61,49

195,90

0,25

1,60

2,00

30,22

49,90

0,00

0,36

0,30

32,37

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске И.П.Мирошниченко

Меню 26.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Рацион: Ст	арш				Неделя:	четверг					осень-зима 5 - 9 класс			JE 1
№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в-	ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Bi	итамины,	мг	Ми	неральны	е веществ	а,мг
Post				E	- JAC	v	TC	D1	C	A	Ma	Co	D	F.
						. 3	ABTPAK	9 ДЕНЬ						
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	200/50	110,37	16,6	9,7	40,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№376	Чай с сахаром	200/15	1,45	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
п	Вафли "Чудо"	30	18,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
	INCOME TO SERVICE STATE	650	169.53	20.16	11.02	92.32	636.30	0.30	29.96	0.11	78.50	121.10	183.70	9.02
						(ОБЕД 9 Д	ЕНЬ						
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	9,78	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84
№ 270	Птица тшенная в соусе с овощами (грудка)	120/180	74,40	10,11	13,20	9,50	452,00	0,1	8,6	0,0	14,60	26,10	45,10	1,100
№358	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:		800	89,71	20,23	17,57	47,66	754,80	0,51	34,70	0,03	93,90	120,98	221,50	5,04
нтого за день:		1450	259,24	40,39	28,59	139,98	1391,10	0,81	64,66	0,14	172,40	242,08	405,20	14,06

мед сестра





27.12.2024 Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зик

Возраст: 7-1

Сезон: Зима	Возраст:7-11						1	-						
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность,кка	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	ж	У	K	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
		3ABTPAK 10	ДЕНЬ		Land Control									
7009	Мясо птицы отварное(бутерброд)	78	39,51	8,32	3	0	86	0	0	0	0	13	36,55	1,02
№203	Макароны отварные с маслом	170	6,49	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	05,8
№377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/k	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	8,00
Итого завтрак:			50,98	19,25	17,58	78,60	468,20	0,32	14,43	0,66	100,60	25,71	131,65	7,98
actor o sabripalici		ОБЕД 10 Д	ЕНЬ											
№71	Огурец соленый	60	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6
№ 99	Суп с овощами со сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
№ 291	Плов из птицы	90/150	58,33	18,01	23,6	22	246,4	0,1	4,8	0,3	42,3	32,3	189,33	2,4
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/k	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	8,00
x/k	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:			82,89	28,63	29,97	96,85	72.2,55	0,62	22,20	0,86	150,00	128,51	341,73	9,02
MIOLO OOCA:			133,87	47,88	47.55	175,45	1190,75	0,94	36,63	1,52	250,60	154,22	473,38	17,00

Ответственный по питанию

Men cecroa

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 27.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИІ І Мнацаканян І. В. Примерное меню и пищевая ценность Рацион: Старш

Сезон: осень-зима

ищис	эн. Старш				Неделя:	2				Возраст:	5 - 9 класс			
							3AB	TPAK	10 ДЕН	5				
№ 204	Макароны с сыром	180/50	36,93	22,5	27,5	65	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 77	Чай с сахаром и лимоном	200/15/	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав		482	41,91	24,23	27,88	90,40	490,20	0,30	12,93	0,30	69,30	21,50	171,00	2,26
тра							OF.	ER 10	TEM.					
	10						ОБІ	ЕД 10	ДЕНЬ				1	
№ 99	Суп с овощами со сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7 ·	59,01	72,3	2,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№3 02.	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито		TINA	Control of		7 47	i e en		net	100	17 (0.1)				1000
го		1065	58,83	13,72	17,27	104,55	674.10	0,52	19,60	0,71	129,30	124,61	205.20	12,02
обе		1003	30,03	15,72		104,00	0.1,20	0,0-	12,00					
л: нто		THE REAL PROPERTY.		100	100000000000000000000000000000000000000		Z. G. Z. Z.	C. STEELER	-	No trees	Marie Par	17000000	No. of Concession,	197000
го		MARKET					P. S. S. S.		ESTA					1000
38	过是一个一个	1547	100,73	37,95	45,15	194,95	1164,30	0,82	32,53	1,01	198,60	146,11	376,20	14,28
ден	242 THE REPORT OF					100						100		

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В.



Меню 27.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ых блюд (лист 10)

					педеля:		3.4	BTPAK	10 ДЕІ	-	доти-ипоалиды			
№ 204	Макароны с сыром	180/50	36,93	22,5	27,5	65	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 77	Чай с сахаром и лимоном	200/15/	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра		683	79,91	24,71	28,36	102,16	546,60	0,34	24,93	0,31	80,10	40,70	184,20	4,90
K					BOSAN PURE	1	0.	БЕД 10	ДЕНЬ				-	
№ 99	Суп с овощами со сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 312	Картофельное пюре	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255	0,16	11,3	0,5	30,0	20,16	82,4	00,2
№ 377	Компот из яблок свежих	250	6,92	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	40	1,71	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:	TO METALLICE THE COMMENT	1065	68,47	13,10	22,12	94,00	723,10	0,68	24,69	1,06	133,30	102,57	209,56	6,23
ито го за ден ь:		1748	148,38	37,81	50,48	196,16	1269,70	1,02	49,62	1,37	213,40	143,27	393,76	11,13

Ответственный по питанию В В В Систр





Меню : 27.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5) Рацион: Старш

День: пятница

Сезон: осень-зима

Рацион: С	гарш				Неделя:	2		Возраст: 5 - 9 класс								
№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценност ь,ккал	Ви	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг				
PM				E	M.	V	K	R1	C	A.	Ma	Co	D	E.		
			ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ													
№ 75	Икра кабачковая конс.	100	12,19	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02		
№ 204	Макароны с сыром	180/50	36,93	22,5	27,5	44,5	376	0,2	0,1	- 0,3	57,2	10,2	141,6	01,1		
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6		
№377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36		
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8		
Итого завтра к:		730	63,70	24,71	28,36	81,66	546,60	0,34	24,93	0,31	80,10	40,70	184,20	4,90		
							ОБ	ЕД 10	ДЕНЬ							
№ 71	Огурец соленый	60	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6		
№ 99	Суп с овощами со сметаной	250/5	10,23	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52		
№ 291	Плов из птицы	100/180	67,02	18,01	23,6	22	246,4	0,1	4,8	0,3	42,3	32,3	189,33	2,4		
№ 377	Компот из яблок свежих	200	5,54	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50		
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8		
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20		
Итого обед:		1065	91,58	28,63	29,97	96,85	722,55	0,62	22,20	0,86	150,00	128,51	341,73	9,02		
итого за		1795	155,28	53,34	58,33	178,51	1269,15	0,96	47,13	1,17	230,10	169,21	525,93	13,92		
день:		THE PARTY NAMED IN		THE PERSON NAMED IN		STATE OF THE PARTY.		A 15/10/19	STATE OF THE PARTY.	THE PERSON NAMED IN	100 C 100 C 100 C	A COLUMN TWO IS NOT	THE RESIDENCE OF THE PARTY OF	The state of the s		

Ответственный по питанию

Man annua

2



Согласовано:

И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

И П Мирошниченко

Меню

Завтрак, обед 1-4 класс

28.12.2024

Возраст:

7-11neT axou 948148 NHH 26

ИП Мнацаканян Т.В.

Рацион: МладшСД

Сезон: осень-зима Возраст: 7-11

					Неделя:	1				возраст:	7-11			
№ реце птур	Наименование блюда	Выход,г Цена, Энерг. Ценност ь,ккал		Витамины, мг			Минеральные вещества,мг							
ы				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
				1 не	леля									
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
No	Сыр Российский	14	7,19	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2
№37 6	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
266			34,14	19,01	12,48	77,56	522,40	0,24	26,79	0,21	67,60	190,50	233,90	6,34
				ОБЕ	Л 1 ДЕ	НЬ				1000	THE	THE PARTY	1000	
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№26 8	Биточки (говядина)	90	44,61	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3
№20 3	Макароны отварные с маслом	150	6,49	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито			66,83	28,18	31,89	130,49	821,82	0,60	21,89	1,36	177,01	81,18	273,14	10,68
HTOF	An I		100,97	47,19	44,37	208,05	1344,22	0,84	48,68	1,57	244,61	271,68	507,04	17,02

Ответственный по питанию_

Утверждаю: ИП Мнацаканян Т.В.

ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано: И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

28.12.2024 NHH 2

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Рацио	он: Старш			День: Неделя:	понедельн	NK				осень-зим 5 - 9 класс				
№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пи	щевые в	-ва,г	Энерг. Ценность, ккал	Ви	тамины,	МГ	Ми	неральные	вещества	,мг
ры				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe
1 Завтр	2	-	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 14	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
14 №3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
	MALES REPORT	590	27,78	15,11	14,75	65,93	477,50	0,20	14,79	0,30	54,30	76,10	145,70	3,52
				8.0	de de	8.30-	OH	ЕД 1Д	ЕНЬ					
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№3 04	Рис отварной	180	13,36	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5,0	0,021	138,0	20,58	207,2	04,7
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано- пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го		780	57,47	25	17	115	637	1	26	1	236	92	377	9
нто		1370	85,25	40,32	32,00	181,16	1114,95	0,89	40,32	0,83	290,44	168,15	522,54	12,72
Итого	за день	200						-	-					

Утверждаю: ИЛ Мнацаканян Т.В. Т.В.Мнацаканян

ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано: И о директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

Меню 28.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Рацио	н: Старш	Сезон: осень-зима Возраст: дети-инвалиды												
№ pen	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пип	цевые в-	-ва,г	Энерг. Ценность, ккал	Ви	гамины,	мг	Мин	еральные		
епту				Б	Ж	У	К	B1	C	A	Mg	Ca	P	Fe 13
1	2		3		4	5	6	7	1 7 7 7 7 7	9	10	11	12	13
							3A.	BIPAK	1 ДЕН	D				
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	12,38	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№	Масло сливочное	15	10,43	0,08	7,25	0,13	66,0	0,0	0,0	0,2	3,0	3,0	0,0	0,0
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	9,60	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
x/K	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
IE SO	TENS OF STREET	710	37,38	15,59	15,23	77,69	533,90	0,24	26,79	0,31	65,10	95,30	158,90	6,16
							OE	ЕД 1Д	ЕНЬ					T
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	8,50	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	28,39	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№8 007	Капуста тушенная	180	17,63	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5,0	0,021	138,0	20,58	207,2	04,7
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	2,80	6,80	8,44	130,60	0,05	14,67	0,040	31,68	73,85	23,44	0,70
x/ĸ	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
x/ĸ	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,14	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Ито го обе л:		780	57,48	27	24	92	635	1	39	1	250	157	377	9
го ито		1400	04.86	42 94	30 10	169.35	1169.15	0.96	66.26	0.87	315,16	251.80	535,74	15,36

 Согласовано:
И.о. Директор Базовой общеобразовательной
школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

И.П.Мирошниченко

6,9

193,50

27

233,90 6,36

00,8

0

9,7

70,60

0

0,24 26,79 0,41

0,1

Меню 28.12.2024

"Льготное питание детей участников специальной военной операции,обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В. Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

День: понедель Неделя: 1 Сезон: осень-зима Возраст: 5 - 9 класс Рацион: Старш Энерг. No Наименование блюда Выход,г Цена, Минеральные вещества,мг Пищевые в-ва,г Ценност Витамины, мг рец ь,ккал епту Fa 11 13 10 2 3 Завтрак 1 Каша жидкая молочная No 02,3 116,3 297,3 0,1 1,96 0,1 39,2 61,8 из крупы манной с 200/5 12,38 13,3 7,12 40,4 181 маслом сливочным No 98,2 75,0 00,2 4,5 0,0 54,5 0 0 0,1 5,5 3,5 20 11,55 15 Сыр Российский No 0,08 0,0 7,25 0,13 66,0 0,0 0,0 0,2 3,0 3,0 0,0 15 10,43 14 Масло сливочное п 13,20 02,6 Печенье "Чоко-пай" 14,00 0,48 0,48 11,76 56,4 0,0 12,0 0,0 10,80 19,20 30 №3 Чай с сахаром и 0,36 2,40 62,00 0,00 0,0 2,40 4,40 200/15/7 3,27 0,13 0,02 15,20 12,83 76 лимоном x/K

10,20

52,20

588,40

Ответственный по питанию

Хлеб пшеничный

Мед сест

30

1,71

53,33

1,60

0,36

19,09 19,73 77,69