

Утверждаю:  
 Документ подписан простой электронной подписью  
 ИП Мнацаканян Т.В.  
 ФИО: Иванченко Ирина Васильевна  
 Должность: директор ИП Мнацаканян в г. Железноводске  
 Дата подписания: 13.01.2025 09:01:48  
 Уникальный программный ключ:  
 bed79967cd09435ac580691de3e3e95b564cf0da

Согласовано:  
 Директор Базовой общеобразовательной  
 школы Филиала СГПИ в г. Железноводске  
 В.В. Решетникова

## Меню

0212.2024

Возраст: 7-11 лет

### Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Рацион: МладшСД

День: понедельник  
 Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
 Возраст: 7-11

№ реце птур ы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>1 неделя</b>														
№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
№	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 398	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
			<b>42,65</b>	<b>19,09</b>	<b>19,73</b>	<b>77,69</b>	<b>588,40</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,41</b>	<b>70,60</b>	<b>193,50</b>	<b>233,90</b>	<b>6,36</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№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	Макароньы 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито</b>			<b>66,83</b>	<b>28,18</b>	<b>31,89</b>	<b>130,49</b>	<b>821,82</b>	<b>0,60</b>	<b>21,89</b>	<b>1,36</b>	<b>177,01</b>	<b>81,18</b>	<b>273,14</b>	<b>10,68</b>
<b>итог</b>			<b>109,48</b>	<b>47,27</b>	<b>51,62</b>	<b>208,18</b>	<b>1410,22</b>	<b>0,84</b>	<b>48,68</b>	<b>1,77</b>	<b>247,61</b>	<b>274,68</b>	<b>507,04</b>	<b>17,04</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра





Согласовано:  
Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске  
В.В. Решетникова



**Меню**  
**02.12.2024**

**Льготное питание завтрак 5 - 9 класс**

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Завтрак 1</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>590</b>	<b>27,78</b>	<b>15,11</b>	<b>14,75</b>	<b>65,93</b>	<b>477,50</b>	<b>0,20</b>	<b>14,79</b>	<b>0,30</b>	<b>54,30</b>	<b>76,10</b>	<b>145,70</b>	<b>3,52</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>		<b>780</b>	<b>57,47</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>115</b>	<b>637</b>	<b>1</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>236</b>	<b>92</b>	<b>377</b>	<b>9</b>
<b>итого</b>		<b>1370</b>	<b>85,25</b>	<b>40,32</b>	<b>32,00</b>	<b>181,16</b>	<b>1114,95</b>	<b>0,89</b>	<b>40,32</b>	<b>0,83</b>	<b>290,44</b>	<b>168,15</b>	<b>522,54</b>	<b>12,72</b>
<b>Итого за день</b>														

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
ИП Мнаçаканян Т.В.

Т.В. Мнаçаканян

ИП Мнаçаканян Т.В.

Согласовано:  
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: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>ЗАВТРАК 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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 крестьянское с	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>710</b>	<b>37,38</b>	<b>15,59</b>	<b>15,23</b>	<b>77,69</b>	<b>533,90</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,31</b>	<b>65,10</b>	<b>95,30</b>	<b>158,90</b>	<b>6,16</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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 тушеная	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>780</b>	<b>57,48</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>92</b>	<b>635</b>	<b>1</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>250</b>	<b>157</b>	<b>377</b>	<b>9</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1490</b>	<b>94,86</b>	<b>42,94</b>	<b>39,19</b>	<b>169,35</b>	<b>1169,15</b>	<b>0,96</b>	<b>66,26</b>	<b>0,87</b>	<b>315,16</b>	<b>251,80</b>	<b>535,74</b>	<b>15,36</b>

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.  
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Завтрак 1</b>														
№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
№376	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>590</b>	<b>53,33</b>	<b>19,09</b>	<b>19,73</b>	<b>77,69</b>	<b>588,40</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,41</b>	<b>70,60</b>	<b>193,50</b>	<b>233,90</b>	<b>6,36</b>

Ответственный по питанию   
Мед сестра 



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян



Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко



## Меню

03.12.2024

Возраст:

7-11 лет

### 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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>50,53</b>	<b>19,26</b>	<b>19,29</b>	<b>77,90</b>	<b>515,80</b>	<b>0,39</b>	<b>19,13</b>	<b>0,32</b>	<b>174,20</b>	<b>40,08</b>	<b>377,50</b>	<b>7,53</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>			<b>67,04</b>	<b>27,83</b>	<b>29,17</b>	<b>103,40</b>	<b>728,50</b>	<b>0,81</b>	<b>26,89</b>	<b>0,21</b>	<b>166,30</b>	<b>134,84</b>	<b>249,66</b>	<b>8,82</b>
<b>Итого за</b>			<b>117,57</b>	<b>47,09</b>	<b>48,46</b>	<b>181,30</b>	<b>1244,30</b>	<b>1,20</b>	<b>46,02</b>	<b>0,53</b>	<b>340,50</b>	<b>174,92</b>	<b>627,16</b>	<b>16,35</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра

*(Handwritten signatures)*



Утверждаю:  
И.П. Мнацаканян Т.В.  
Т.В. Мнацаканян

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

И.П. Мирошниченко

Меню  
03.12.2024

И.П. Мнацаканян Т.В.

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

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епту ны	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>590</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>88,80</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>980</b>	<b>84,74</b>	<b>27,85</b>	<b>35,21</b>	<b>101,43</b>	<b>802,77</b>	<b>0,75</b>	<b>14,65</b>	<b>0,40</b>	<b>145,87</b>	<b>123,94</b>	<b>274,26</b>	<b>6,53</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1570</b>	<b>135,90</b>	<b>49,68</b>	<b>63,59</b>	<b>190,23</b>	<b>1372,27</b>	<b>1,07</b>	<b>30,38</b>	<b>1,36</b>	<b>270,57</b>	<b>144,85</b>	<b>510,26</b>	<b>15,19</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
ИП Мнаçаканян Т.В.  
Т.В. Мнаçаканян



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

**Меню**  
**03.12.2024**  
**Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)**

ИП Мнаçаканян Т.В.

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

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№2 95/31	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>590</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>88,80</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>980</b>	<b>84,74</b>	<b>27,85</b>	<b>35,21</b>	<b>101,43</b>	<b>802,77</b>	<b>0,75</b>	<b>14,65</b>	<b>0,40</b>	<b>145,87</b>	<b>123,94</b>	<b>274,26</b>	<b>6,53</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1570</b>	<b>135,90</b>	<b>49,68</b>	<b>63,59</b>	<b>190,23</b>	<b>1372,27</b>	<b>1,07</b>	<b>30,38</b>	<b>1,36</b>	<b>270,57</b>	<b>144,85</b>	<b>510,26</b>	<b>15,19</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



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

И.П.Мирошниченко



Меню  
03.12.2024

**"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 2)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец еп уры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мг	Са	Р	Е
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>Завтрак 2</b>														
№1	Горошек зеленый	60	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	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого</b>		<b>590</b>	<b>76,42</b>	<b>19,86</b>	<b>20,36</b>	<b>70,00</b>	<b>523,90</b>	<b>0,39</b>	<b>23,13</b>	<b>0,00</b>	<b>178,60</b>	<b>53,88</b>	<b>402,70</b>	<b>8,13</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



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

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

## Меню

04.12.2024

Возраст:

7-11 лет

### Завтрак, обед 1-4 класс

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

День: среда  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ</b>														
№188/223	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>95,27</b>	<b>19,25</b>	<b>19,72</b>	<b>80,96</b>	<b>631,40</b>	<b>0,44</b>	<b>22,20</b>	<b>0,22</b>	<b>107,40</b>	<b>79,40</b>	<b>235,50</b>	<b>6,24</b>
<b>ОБЕД 3 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>			<b>67,64</b>	<b>33,98</b>	<b>34,07</b>	<b>95,35</b>	<b>778,00</b>	<b>0,58</b>	<b>28,10</b>	<b>0,51</b>	<b>113,70</b>	<b>194,81</b>	<b>316,70</b>	<b>10,72</b>
<b>Итого за</b>			<b>162,91</b>	<b>53,23</b>	<b>53,79</b>	<b>176,31</b>	<b>1409,40</b>	<b>1,02</b>	<b>50,30</b>	<b>0,72</b>	<b>221,10</b>	<b>274,21</b>	<b>552,20</b>	<b>16,96</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра



Утверждаю

И.П. Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко

Меню  
04.12.2024

**Льготное питание завтрак 5 - 9 класс**

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>480</b>	<b>111,99</b>	<b>20,97</b>	<b>21,36</b>	<b>79,00</b>	<b>575,00</b>	<b>0,40</b>	<b>10,20</b>	<b>0,21</b>	<b>96,60</b>	<b>60,20</b>	<b>222,30</b>	<b>3,60</b>
<b>ОБЕД 3 ДЕНЬ</b>														
№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
№7009	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
№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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>780</b>	<b>54,23</b>	<b>42,17</b>	<b>39,27</b>	<b>144,78</b>	<b>849,10</b>	<b>0,73</b>	<b>16,20</b>	<b>1,47</b>	<b>185,70</b>	<b>136,12</b>	<b>400,20</b>	<b>11,12</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1260</b>	<b>166,21</b>	<b>63,14</b>	<b>60,63</b>	<b>223,78</b>	<b>1424,10</b>	<b>1,13</b>	<b>26,40</b>	<b>1,68</b>	<b>282,30</b>	<b>196,32</b>	<b>622,50</b>	<b>14,72</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





**Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)**

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда

Неделя: 1

Сезон: осень-зима

Возраст: дети-инвалиды

№ репс	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, к	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ</b>														
№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
№8 388	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>670</b>	<b>148,09</b>	<b>21,45</b>	<b>21,84</b>	<b>90,76</b>	<b>631,40</b>	<b>0,44</b>	<b>22,20</b>	<b>0,22</b>	<b>107,40</b>	<b>79,40</b>	<b>235,50</b>	<b>6,24</b>
<b>ОБЕД 3 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>780</b>	<b>54,23</b>	<b>42,17</b>	<b>39,27</b>	<b>144,78</b>	<b>849,10</b>	<b>0,73</b>	<b>16,20</b>	<b>1,47</b>	<b>185,70</b>	<b>136,12</b>	<b>400,20</b>	<b>11,12</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1450</b>	<b>202,31</b>	<b>63,62</b>	<b>61,11</b>	<b>235,54</b>	<b>1480,50</b>	<b>1,17</b>	<b>38,40</b>	<b>1,69</b>	<b>293,10</b>	<b>215,52</b>	<b>635,70</b>	<b>17,36</b>

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Мед сестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян



Согласовано:

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

День: среда

Сезон: осень-зима

Неделя: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№ реце	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. К	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Завтрак 2</b>														
№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
№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
х/к	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
<b>Ито го завт</b>		<b>620</b>	<b>139,59</b>	<b>21,45</b>	<b>21,84</b>	<b>80,96</b>	<b>631,40</b>	<b>0,44</b>	<b>22,20</b>	<b>0,22</b>	<b>107,40</b>	<b>79,40</b>	<b>235,50</b>	<b>6,24</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





## 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)  
Рацион: МладшСД

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг				
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ</b>															
№ 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	Макароны с сыром	150/40	26,87	10,12	16,19	44,5	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1	
№ 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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
<b>Итого завтрак</b>			<b>75,35</b>	<b>18,80</b>	<b>18,63</b>	<b>92,38</b>	<b>527,80</b>	<b>0,38</b>	<b>20,50</b>	<b>0,32</b>	<b>143,90</b>	<b>65,83</b>	<b>232,35</b>	<b>6,16</b>	
<b>ОБЕД 4 ДЕНЬ</b>															
№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	
№ 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	149,3	2,4	
№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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
х/к	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	
<b>Итого обед:</b>			<b>84,24</b>	<b>28,02</b>	<b>29,00</b>	<b>92,80</b>	<b>737,75</b>	<b>0,60</b>	<b>71,60</b>	<b>0,82</b>	<b>109,90</b>	<b>145,57</b>	<b>338,30</b>	<b>7,93</b>	
<b>итого за день:</b>			<b>159,58</b>	<b>46,82</b>	<b>47,63</b>	<b>185,18</b>	<b>1265,55</b>	<b>0,98</b>	<b>92,10</b>	<b>1,14</b>	<b>253,80</b>	<b>211,40</b>	<b>570,65</b>	<b>14,09</b>	

Ответственный по питанию

Мед.сестра



Утверждаю:

И.П. Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко

Меню  
05.12.2024

Льготное питание завтрак 5-9 класс

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>810</b>												
			<b>40,09</b>	<b>25,10</b>	<b>27,86</b>	<b>93,40</b>	<b>393,20</b>	<b>0,32</b>	<b>4,10</b>	<b>0,30</b>	<b>74,90</b>	<b>31,10</b>	<b>182,60</b>	<b>2,50</b>
<b>ОБЕД 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>860</b>												
			<b>60,17</b>	<b>25,36</b>	<b>23,87</b>	<b>113,52</b>	<b>791,90</b>	<b>0,59</b>	<b>70,20</b>	<b>0,68</b>	<b>131,40</b>	<b>164,74</b>	<b>268,70</b>	<b>11,88</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1670</b>	<b>100,26</b>	<b>50,46</b>	<b>51,73</b>	<b>206,92</b>	<b>1185,10</b>	<b>0,91</b>	<b>74,30</b>	<b>0,98</b>	<b>206,30</b>	<b>195,84</b>	<b>451,30</b>	<b>14,38</b>

Ответственный по питанию:

Мед сестра



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.



Согласовано:

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 Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецепту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност к ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>930</b>	<b>52,09</b>	<b>25,58</b>	<b>28,34</b>	<b>105,16</b>	<b>449,60</b>	<b>0,36</b>	<b>16,10</b>	<b>0,31</b>	<b>85,70</b>	<b>50,30</b>	<b>195,80</b>	<b>5,14</b>
<b>ОБЕД 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>860</b>	<b>67,87</b>	<b>24,74</b>	<b>28,72</b>	<b>102,97</b>	<b>840,90</b>	<b>0,75</b>	<b>75,29</b>	<b>1,03</b>	<b>135,40</b>	<b>142,70</b>	<b>273,06</b>	<b>6,09</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1670</b>	<b>119,96</b>	<b>50,32</b>	<b>57,06</b>	<b>208,13</b>	<b>1290,50</b>	<b>1,11</b>	<b>91,39</b>	<b>1,33</b>	<b>221,10</b>	<b>193,00</b>	<b>468,86</b>	<b>11,23</b>

Ответственный по питанию \_\_\_\_\_

Мед сестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано:  
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.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецепту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мг	Са	Р	Ее
<b>Завтрак 1</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого</b>		<b>810</b>	<b>66,28</b>	<b>31,18</b>	<b>29,94</b>	<b>92,38</b>	<b>527,80</b>	<b>0,38</b>	<b>20,50</b>	<b>0,32</b>	<b>143,90</b>	<b>65,83</b>	<b>232,35</b>	<b>6,16</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян



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  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого</b>			<b>86,84</b>	<b>19,26</b>	<b>18,32</b>	<b>77,49</b>	<b>547,40</b>	<b>0,31</b>	<b>29,50</b>	<b>0,34</b>	<b>100,90</b>	<b>98,13</b>	<b>243,65</b>	<b>6,88</b>
<b>ОБЕД 5 ДЕНЬ</b>														
№ 112	Суп с макаронными изделиями и капустофелем	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>			<b>61,95</b>	<b>29,26</b>	<b>28,47</b>	<b>115,59</b>	<b>753,40</b>	<b>0,61</b>	<b>13,03</b>	<b>0,20</b>	<b>216,26</b>	<b>72,48</b>	<b>478,64</b>	<b>9,97</b>
<b>Итого за день</b>			<b>148,78</b>	<b>48,52</b>	<b>46,79</b>	<b>193,08</b>	<b>1300,80</b>	<b>0,92</b>	<b>42,53</b>	<b>0,54</b>	<b>317,16</b>	<b>170,61</b>	<b>722,29</b>	<b>16,85</b>

Ответственный по питанию  
Мед.сестра

*[Handwritten signature]*



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.  
Т.В. Мнацаканян  
ВЛАДИМИРОВИЧ  
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИИМАТЕЛЬ  
ИНН 21-026-0000000  
328265 ЖЕЛЕЗНОВДСК  
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ  
г. ЖЕЛЕЗНОВДСК

Согласовано:  
И.о. директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске  
И.П. Мирошниченко  
Меню  
06.12.2024

**Льготное питание завтрак 5 - 9 класс**

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

День: пятница  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ</b>														
№75	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
№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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>610</b>	<b>80,81</b>	<b>26,63</b>	<b>27,28</b>	<b>65,73</b>	<b>491,00</b>	<b>0,27</b>	<b>17,50</b>	<b>0,34</b>	<b>90,10</b>	<b>78,93</b>	<b>230,45</b>	<b>4,24</b>
<b>ОБЕД 5 ДЕНЬ</b>														
№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
№7009	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
№203	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>770</b>	<b>51,58</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>149</b>	<b>807</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>167</b>	<b>53</b>	<b>337</b>	<b>11</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1380</b>	<b>132,38</b>	<b>56,36</b>	<b>63,87</b>	<b>214,62</b>	<b>1298,10</b>	<b>0,81</b>	<b>27,13</b>	<b>1,50</b>	<b>256,86</b>	<b>132,24</b>	<b>567,59</b>	<b>15,34</b>

Ответственный по питанию  
Мед сестра



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



Согласовано:  
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 пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епт уры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность ,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>730</b>	<b>92,81</b>	<b>26,63</b>	<b>27,28</b>	<b>65,73</b>	<b>491,00</b>	<b>0,27</b>	<b>17,50</b>	<b>0,34</b>	<b>90,10</b>	<b>78,93</b>	<b>230,45</b>	<b>4,24</b>
<b>ОБЕД 5 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>770</b>	<b>51,58</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>149</b>	<b>807</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>167</b>	<b>53</b>	<b>337</b>	<b>11</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1380</b>	<b>144,39</b>	<b>56,36</b>	<b>63,87</b>	<b>214,62</b>	<b>1298,10</b>	<b>0,81</b>	<b>27,13</b>	<b>1,50</b>	<b>256,86</b>	<b>132,24</b>	<b>567,59</b>	<b>15,34</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

*(Handwritten signatures)*





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



Согласовано:  
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 приготавливаемых блюд (лист 5)  
Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. К	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>Завтрак1</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го</b>		<b>610</b>	<b>90,41</b>	<b>27,11</b>	<b>27,76</b>	<b>77,49</b>	<b>547,40</b>	<b>0,31</b>	<b>29,50</b>	<b>0,34</b>	<b>100,90</b>	<b>98,13</b>	<b>243,65</b>	<b>6,88</b>

Ответственный по питанию   
Мед сестра



Согласовано:

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

И. П. Мирошниченко

Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т. В.

Т. В. Мнацаканян

ИП Мнацаканян Т. В.

**Меню**  
**10.12.2024**  
**Завтрак, обед 1-4 класс**

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

Сезон: Зима № рецептуры	Возраст: 7-11 Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>															
№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	00,8	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
<b>Итого завтрак:</b>			<b>86,84</b>	<b>19,26</b>	<b>18,32</b>	<b>77,49</b>	<b>547,40</b>	<b>0,31</b>	<b>29,50</b>	<b>0,34</b>	<b>100,90</b>	<b>98,13</b>	<b>243,65</b>	<b>6,88</b>	
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>															
№ 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	0,5	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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
х/к	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	
<b>Итого обед:</b>			<b>67,63</b>	<b>28,43</b>	<b>29,47</b>	<b>106,00</b>	<b>744,30</b>	<b>0,80</b>	<b>79,69</b>	<b>0,31</b>	<b>154,70</b>	<b>152,04</b>	<b>250,86</b>	<b>7,32</b>	
<b>Итого за день:</b>			<b>154,47</b>	<b>47,69</b>	<b>47,79</b>	<b>183,49</b>	<b>1291,70</b>	<b>1,11</b>	<b>109,19</b>	<b>0,65</b>	<b>255,60</b>	<b>250,17</b>	<b>494,51</b>	<b>14,20</b>	

Ответственный по питанию

Мед.сестра

*Сестра Киня*





**Меню**  
**10.12.2024**

**Льготное питание завтрак 5 - 9 класс**

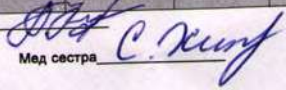
ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епт уды	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>670</b>	<b>71,87</b>	<b>21,03</b>	<b>25,68</b>	<b>58,01</b>	<b>412,80</b>	<b>0,25</b>	<b>13,10</b>	<b>0,32</b>	<b>31,90</b>	<b>63,40</b>	<b>193,90</b>	<b>3,22</b>
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>920</b>	<b>64,25</b>	<b>27,95</b>	<b>28,99</b>	<b>101,04</b>	<b>687,90</b>	<b>0,76</b>	<b>67,69</b>	<b>0,81</b>	<b>143,90</b>	<b>132,84</b>	<b>237,66</b>	<b>4,68</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1590</b>	<b>136,12</b>	<b>48,98</b>	<b>54,67</b>	<b>159,05</b>	<b>1100,70</b>	<b>1,01</b>	<b>80,79</b>	<b>1,13</b>	<b>175,80</b>	<b>196,24</b>	<b>431,56</b>	<b>7,90</b>

Ответственный по питанию:   
Мед сестра



Утверждаю:  
И.П. Мнацаканян Т.В.  
Т.В. Мнацаканян



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



Меню  
10.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епт уды	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>														
№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	02,06
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>670</b>	<b>79,78</b>	<b>21,03</b>	<b>25,68</b>	<b>58,01</b>	<b>412,80</b>	<b>0,25</b>	<b>13,10</b>	<b>0,32</b>	<b>31,90</b>	<b>63,40</b>	<b>193,90</b>	<b>3,22</b>
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>1120</b>	<b>102,25</b>	<b>27,95</b>	<b>28,99</b>	<b>101,04</b>	<b>687,90</b>	<b>0,76</b>	<b>67,69</b>	<b>0,81</b>	<b>143,90</b>	<b>132,84</b>	<b>237,66</b>	<b>4,68</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1790</b>	<b>182,03</b>	<b>48,98</b>	<b>54,67</b>	<b>159,05</b>	<b>1100,70</b>	<b>1,01</b>	<b>80,79</b>	<b>1,13</b>	<b>175,80</b>	<b>196,24</b>	<b>431,56</b>	<b>7,90</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

*С. Куря*





**Меню  
10.12.2024**

**Льготное питание завтрак 5 - 9 класс**

ИИ Мнаçаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епт уды	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>670</b>	<b>71,87</b>	<b>21,03</b>	<b>25,68</b>	<b>58,01</b>	<b>412,80</b>	<b>0,25</b>	<b>13,10</b>	<b>0,32</b>	<b>31,90</b>	<b>63,40</b>	<b>193,90</b>	<b>3,22</b>
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе л:</b>		<b>920</b>	<b>64,25</b>	<b>27,95</b>	<b>28,99</b>	<b>101,04</b>	<b>687,90</b>	<b>0,76</b>	<b>67,69</b>	<b>0,81</b>	<b>143,90</b>	<b>132,84</b>	<b>237,66</b>	<b>4,68</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1590</b>	<b>136,12</b>	<b>48,98</b>	<b>54,67</b>	<b>159,05</b>	<b>1100,70</b>	<b>1,01</b>	<b>80,79</b>	<b>1,13</b>	<b>175,80</b>	<b>196,24</b>	<b>431,56</b>	<b>7,90</b>

Ответственный по питанию

*С. Хиря*  
Мед сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

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

И.П.Мирошниченко

Меню  
10.12.2024

**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 2)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептур	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност Б,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг				
				Б	Ж	У		В1	С	А	Ca	P	Fe		
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>															
№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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
<b>Итого</b>		<b>670</b>	<b>122,81</b>	<b>27,11</b>	<b>27,76</b>	<b>77,49</b>	<b>547,40</b>	<b>0,31</b>	<b>29,50</b>	<b>0,34</b>	<b>100,90</b>	<b>98,13</b>	<b>243,65</b>	<b>6,88</b>	
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>															
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	8,42	4,61	26,27	125,3	0,3	0,2	0,009	52,7	49,01	72,3	0,52	
№ 234	Шашлык свиной (сметаной)	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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
х/к	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	
<b>Итого обед:</b>		<b>920</b>	<b>79,53</b>	<b>28,43</b>	<b>29,47</b>	<b>106,00</b>	<b>744,30</b>	<b>0,80</b>	<b>79,69</b>	<b>0,81</b>	<b>154,70</b>	<b>152,04</b>	<b>250,86</b>	<b>7,32</b>	
<b>итого за день:</b>		<b>1590</b>	<b>202,34</b>	<b>55,54</b>	<b>57,23</b>	<b>183,49</b>	<b>1291,70</b>	<b>1,11</b>	<b>109,19</b>	<b>1,15</b>	<b>255,60</b>	<b>250,17</b>	<b>494,51</b>	<b>14,20</b>	

Ответственный по питанию

Мед сестра



Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян



Меню

11.12.2024

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ</b>														
<b>ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>88,53</b>	<b>19,24</b>	<b>19,77</b>	<b>82,96</b>	<b>572,20</b>	<b>0,43</b>	<b>31,13</b>	<b>0,33</b>	<b>185,00</b>	<b>59,28</b>	<b>390,70</b>	<b>10,17</b>
<b>ОБЕД 8 ДЕНЬ</b>														
№ 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 сб. 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>63,70</b>	<b>29,98</b>	<b>39,12</b>	<b>135,19</b>	<b>844,10</b>	<b>0,65</b>	<b>27,73</b>	<b>1,46</b>	<b>155,96</b>	<b>114,91</b>	<b>255,44</b>	<b>11,95</b>
<b>итого за день:</b>			<b>152,23</b>	<b>49,22</b>	<b>58,89</b>	<b>218,15</b>	<b>1416,30</b>	<b>1,08</b>	<b>58,86</b>	<b>1,79</b>	<b>340,96</b>	<b>174,19</b>	<b>646,14</b>	<b>22,12</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра

*Handwritten signature*



Утверждаю:  
И.П. Мнацаканян Т.В.  
Т.В. Мнацаканян

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

И.П. Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)  
Рацион: Старш

День: среда  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ ре- сеп- т у- пы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>525</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>78,60</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 8 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д: ито го за де- н ь:</b>		<b>1100</b>	<b>69,33</b>	<b>24,38</b>	<b>35,92</b>	<b>113,19</b>	<b>782,10</b>	<b>0,43</b>	<b>32,33</b>	<b>0,95</b>	<b>93,46</b>	<b>155,70</b>	<b>267,74</b>	<b>12,15</b>
		<b>1690</b>	<b>120,49</b>	<b>46,21</b>	<b>64,30</b>	<b>191,79</b>	<b>1351,60</b>	<b>0,75</b>	<b>48,06</b>	<b>1,91</b>	<b>218,16</b>	<b>176,61</b>	<b>503,74</b>	<b>20,81</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:  
И.П. Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

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

И.П. Мирошниченко

Меню  
11.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: среда  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епт упы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к</b>		<b>525</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>78,60</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 8 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д</b>		<b>1100</b>	<b>69,33</b>	<b>24,38</b>	<b>35,92</b>	<b>113,19</b>	<b>782,10</b>	<b>0,43</b>	<b>32,33</b>	<b>0,95</b>	<b>93,46</b>	<b>155,70</b>	<b>267,74</b>	<b>12,15</b>
<b>Ито го за деп т</b>		<b>1690</b>	<b>120,49</b>	<b>46,21</b>	<b>64,30</b>	<b>191,79</b>	<b>1351,60</b>	<b>0,75</b>	<b>48,06</b>	<b>1,91</b>	<b>218,16</b>	<b>176,61</b>	<b>503,74</b>	<b>20,81</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



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

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

Меню  
11.12.2024

**"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

День: среда

Сезон: осень-зима

Неделя: 2

Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe

I неделя

**ЗАВТРАК 8 ЛЕНЬ**

№ 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
х/к	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
		<b>590</b>	<b>47,89</b>	<b>20,18</b>	<b>21,45</b>	<b>40,53</b>	<b>499,70</b>	<b>0,10</b>	<b>1,96</b>	<b>0,40</b>	<b>47,70</b>	<b>163,00</b>	<b>191,30</b>	<b>2,56</b>

**ОБЕД 8 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
№ 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	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>1100</b>	<b>76,33</b>	<b>30,48</b>	<b>39,22</b>	<b>136,69</b>	<b>852,20</b>	<b>0,65</b>	<b>31,73</b>	<b>1,46</b>	<b>160,36</b>	<b>128,71</b>	<b>280,64</b>	<b>12,55</b>
<b>итого за день:</b>		<b>1690</b>	<b>124,22</b>	<b>50,66</b>	<b>60,67</b>	<b>177,22</b>	<b>#####</b>	<b>0,75</b>	<b>33,69</b>	<b>1,86</b>	<b>208,06</b>	<b>291,71</b>	<b>471,94</b>	<b>15,11</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Согласовано:

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

И. П. Мирошниченко



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т. В.

Т. В. Мнацаканян

ИП Мнацаканян Т. В.

**Меню**  
**12.12.2024**  
**Завтрак, обед 1-4 класс**

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

Сезон: Зима № рецептуры	Возраст: 7-11 Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Мg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ</b>														
№ 222	Пудинг творожный 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
х/к	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
			<b>109,82</b>	<b>17,96</b>	<b>17,66</b>	<b>68,80</b>	<b>523,50</b>	<b>0,22</b>	<b>5,96</b>	<b>0,10</b>	<b>56,90</b>	<b>82,70</b>	<b>157,30</b>	<b>3,74</b>
<b>ОБЕД 9 ДЕНЬ</b>														
№ 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 пшенная 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>76,37</b>	<b>20,23</b>	<b>17,57</b>	<b>47,66</b>	<b>714,80</b>	<b>0,51</b>	<b>34,70</b>	<b>0,03</b>	<b>93,90</b>	<b>120,98</b>	<b>221,50</b>	<b>5,04</b>
<b>итого за день:</b>			<b>186,19</b>	<b>38,19</b>	<b>35,23</b>	<b>116,46</b>	<b>1238,30</b>	<b>0,73</b>	<b>40,66</b>	<b>0,13</b>	<b>150,80</b>	<b>203,68</b>	<b>378,80</b>	<b>8,78</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра

*[Handwritten signature]*



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



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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ</b>														
№ 222	Пудинг творожный 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>650</b>	<b>96,41</b>	<b>19,20</b>	<b>10,06</b>	<b>68,80</b>	<b>523,50</b>	<b>0,22</b>	<b>5,96</b>	<b>0,10</b>	<b>56,90</b>	<b>82,70</b>	<b>157,30</b>	<b>3,74</b>
<b>ОБЕД 9 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>800</b>	<b>61,49</b>	<b>30,22</b>	<b>32,37</b>	<b>113,58</b>	<b>758,10</b>	<b>0,66</b>	<b>29,00</b>	<b>0,68</b>	<b>191,90</b>	<b>104,49</b>	<b>383,00</b>	<b>11,44</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1450</b>	<b>157,90</b>	<b>49,42</b>	<b>42,43</b>	<b>182,38</b>	<b>1281,60</b>	<b>0,88</b>	<b>34,96</b>	<b>0,78</b>	<b>248,80</b>	<b>187,19</b>	<b>540,30</b>	<b>15,18</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
И.П. Мнацаканян Т.В.  
Т.В. Мнацаканян

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)**

И.П. Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)  
Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 2  
Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ</b>														
№ 222	Пудинг творожный 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
№ 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
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>675</b>	<b>134,41</b>	<b>19,68</b>	<b>10,54</b>	<b>80,56</b>	<b>579,90</b>	<b>0,26</b>	<b>17,96</b>	<b>0,11</b>	<b>67,70</b>	<b>101,90</b>	<b>170,50</b>	<b>6,38</b>
<b>ОБЕД 9 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№ 295/31	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
№ 203	Макаронны 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
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>800</b>	<b>61,49</b>	<b>30,22</b>	<b>32,37</b>	<b>113,58</b>	<b>758,10</b>	<b>0,66</b>	<b>29,00</b>	<b>0,68</b>	<b>191,90</b>	<b>104,49</b>	<b>383,00</b>	<b>11,44</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1475</b>	<b>195,90</b>	<b>49,90</b>	<b>42,91</b>	<b>194,14</b>	<b>1338,00</b>	<b>0,92</b>	<b>46,96</b>	<b>0,79</b>	<b>259,60</b>	<b>206,39</b>	<b>553,50</b>	<b>17,82</b>

Ответственный по питанию: *[Signature]*  
Мед сестра: *[Signature]*



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню  
12.12.2024

**"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 4)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Ca	P	Fe	
<b>ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	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
		<b>650</b>	<b>169,53</b>	<b>20,16</b>	<b>11,02</b>	<b>92,32</b>	<b>636,30</b>	<b>0,30</b>	<b>29,96</b>	<b>0,11</b>	<b>78,50</b>	<b>121,10</b>	<b>183,70</b>	<b>9,02</b>
<b>ОБЕД 9 ДЕНЬ</b>														
№ 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 тшленная 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>800</b>	<b>89,71</b>	<b>20,23</b>	<b>17,57</b>	<b>47,66</b>	<b>754,80</b>	<b>0,51</b>	<b>34,70</b>	<b>0,03</b>	<b>93,90</b>	<b>120,98</b>	<b>221,50</b>	<b>5,04</b>
<b>итого за день:</b>		<b>1450</b>	<b>259,24</b>	<b>40,39</b>	<b>28,59</b>	<b>139,98</b>	<b>1391,10</b>	<b>0,81</b>	<b>64,66</b>	<b>0,14</b>	<b>172,40</b>	<b>242,08</b>	<b>405,20</b>	<b>14,06</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

*(Handwritten signatures)*



Согласовано:

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

И.П.Мирошниченко



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В.Мнацаканян



Меню

13.12.2024

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
				ЗАВТРАК 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>50,98</b>	<b>19,25</b>	<b>17,58</b>	<b>78,60</b>	<b>468,20</b>	<b>0,32</b>	<b>14,43</b>	<b>0,66</b>	<b>100,60</b>	<b>25,71</b>	<b>131,65</b>	<b>7,98</b>
ОБЕД 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	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>82,89</b>	<b>28,63</b>	<b>29,97</b>	<b>96,85</b>	<b>722,55</b>	<b>0,62</b>	<b>22,20</b>	<b>0,86</b>	<b>150,00</b>	<b>128,51</b>	<b>341,73</b>	<b>9,02</b>
<b>итого за день:</b>			<b>133,87</b>	<b>47,88</b>	<b>47,55</b>	<b>175,45</b>	<b>1190,75</b>	<b>0,94</b>	<b>36,63</b>	<b>1,52</b>	<b>250,60</b>	<b>154,22</b>	<b>473,38</b>	<b>17,00</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра

*[Signature]*



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

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

И.П. Мирошниченко

Меню  
13.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ														
№ 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	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого за трапезу:</b>		<b>482</b>	<b>41,91</b>	<b>24,23</b>	<b>27,88</b>	<b>90,40</b>	<b>490,20</b>	<b>0,30</b>	<b>12,93</b>	<b>0,30</b>	<b>69,30</b>	<b>21,50</b>	<b>171,00</b>	<b>2,26</b>
ОБЕД 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)	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>1065</b>	<b>58,83</b>	<b>13,72</b>	<b>17,27</b>	<b>104,55</b>	<b>674,10</b>	<b>0,52</b>	<b>19,60</b>	<b>0,71</b>	<b>129,30</b>	<b>124,61</b>	<b>205,20</b>	<b>12,02</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1547</b>	<b>100,73</b>	<b>37,95</b>	<b>45,15</b>	<b>194,95</b>	<b>1164,30</b>	<b>0,82</b>	<b>32,53</b>	<b>1,01</b>	<b>198,60</b>	<b>146,11</b>	<b>376,20</b>	<b>14,28</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
 ИП Мнаçаканян Т.В.  
 Т.В. Мнаçаканян  
 ПРЕДПРИИМАТЕЛЬ  
 РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
 СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ  
 г. ЖЕЛЕЗНОВОДСК



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

Меню  
 13.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнаçаканян Т.В.  
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)  
 Рацион: Старш

День: пятница  
 Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
 Возраст: дети-инвалиды

ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ														
№ 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
№ 77	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	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
х/к	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		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
ОБЕД 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
Итого обед		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
Итого за день		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: *[Signature]*  
 Мед сестра: *[Signature]*



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню  
13.12.2024

**"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  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Ca	Сo	P	Еo
<b>ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрака:</b>		<b>730</b>	<b>63,70</b>	<b>24,71</b>	<b>28,36</b>	<b>81,66</b>	<b>546,60</b>	<b>0,34</b>	<b>24,93</b>	<b>0,31</b>	<b>80,10</b>	<b>40,70</b>	<b>184,20</b>	<b>4,90</b>
<b>ОБЕД 10 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>1065</b>	<b>91,58</b>	<b>28,63</b>	<b>29,97</b>	<b>96,85</b>	<b>722,55</b>	<b>0,62</b>	<b>22,20</b>	<b>0,86</b>	<b>150,00</b>	<b>128,51</b>	<b>341,73</b>	<b>9,02</b>
<b>итого за день:</b>		<b>1795</b>	<b>155,28</b>	<b>53,34</b>	<b>58,33</b>	<b>178,51</b>	<b>1269,15</b>	<b>0,96</b>	<b>47,13</b>	<b>1,17</b>	<b>230,10</b>	<b>169,21</b>	<b>525,93</b>	<b>13,92</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко

## Меню

16.12.2024

Возраст:

7-11 лет

### Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Рацион: МладшСД

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>1 неделя</b>														
№ 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
№	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
№376	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 399	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
			<b>42,65</b>	<b>19,09</b>	<b>19,73</b>	<b>77,69</b>	<b>588,40</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,41</b>	<b>70,60</b>	<b>193,50</b>	<b>233,90</b>	<b>6,36</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№268	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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>			<b>66,83</b>	<b>28,18</b>	<b>31,89</b>	<b>130,49</b>	<b>821,82</b>	<b>0,60</b>	<b>21,89</b>	<b>1,36</b>	<b>177,01</b>	<b>81,18</b>	<b>273,14</b>	<b>10,68</b>
<b>итого</b>			<b>109,48</b>	<b>47,27</b>	<b>51,62</b>	<b>208,18</b>	<b>1410,22</b>	<b>0,84</b>	<b>48,68</b>	<b>1,77</b>	<b>247,61</b>	<b>274,68</b>	<b>507,94</b>	<b>17,04</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В.Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П.Мирошниченко

Меню  
16.12.2024

ИП Мнацаканян Т.В.

**Льготное питание завтрак 5 - 9 класс**

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епту пы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Завтрак 1</b>														
№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
№376	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>590</b>	<b>27,78</b>	<b>15,11</b>	<b>14,75</b>	<b>65,93</b>	<b>477,50</b>	<b>0,20</b>	<b>14,79</b>	<b>0,30</b>	<b>54,30</b>	<b>76,10</b>	<b>145,70</b>	<b>3,52</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№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
№304	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>		<b>780</b>	<b>57,47</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>115</b>	<b>637</b>	<b>1</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>236</b>	<b>92</b>	<b>377</b>	<b>9</b>
<b>ито</b>		<b>1370</b>	<b>85,25</b>	<b>40,32</b>	<b>32,00</b>	<b>181,16</b>	<b>1114,95</b>	<b>0,89</b>	<b>40,32</b>	<b>0,83</b>	<b>290,44</b>	<b>168,15</b>	<b>522,54</b>	<b>12,72</b>
<b>Итого за день</b>														

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
ИП 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  
16.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епту ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>ЗАВТРАК 1 ДЕНЬ</b>														
№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
№376	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>710</b>	<b>37,38</b>	<b>15,59</b>	<b>15,23</b>	<b>77,69</b>	<b>533,90</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,31</b>	<b>65,10</b>	<b>95,30</b>	<b>158,90</b>	<b>6,16</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№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
№8007	Капуста тушеная	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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		<b>780</b>	<b>57,48</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>92</b>	<b>635</b>	<b>1</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>250</b>	<b>157</b>	<b>377</b>	<b>9</b>
Итого за день		<b>1490</b>	<b>94,86</b>	<b>42,94</b>	<b>39,19</b>	<b>169,35</b>	<b>1169,15</b>	<b>0,96</b>	<b>66,26</b>	<b>0,87</b>	<b>315,16</b>	<b>251,80</b>	<b>535,74</b>	<b>15,36</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра *С. Хиря*



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню  
16.12.2024

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

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

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецепту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Са	Р	Е
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>Завтрак 1</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>590</b>	<b>53,33</b>	<b>19,09</b>	<b>19,73</b>	<b>77,69</b>	<b>588,40</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,41</b>	<b>70,60</b>	<b>193,50</b>	<b>233,90</b>	<b>6,36</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

*(Handwritten signatures)*



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.



Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко



## Меню

17.12.2024

Возраст: 7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)  
Рацион: МладшСД

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>50,53</b>	<b>19,26</b>	<b>19,29</b>	<b>77,90</b>	<b>515,80</b>	<b>0,39</b>	<b>19,13</b>	<b>0,32</b>	<b>174,20</b>	<b>40,08</b>	<b>377,50</b>	<b>7,53</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>67,04</b>	<b>27,83</b>	<b>29,17</b>	<b>103,40</b>	<b>728,50</b>	<b>0,81</b>	<b>26,89</b>	<b>0,21</b>	<b>166,30</b>	<b>134,84</b>	<b>249,66</b>	<b>8,82</b>
<b>Итого за день:</b>			<b>117,57</b>	<b>47,09</b>	<b>48,46</b>	<b>181,30</b>	<b>1244,30</b>	<b>1,20</b>	<b>46,02</b>	<b>0,53</b>	<b>340,50</b>	<b>174,92</b>	<b>627,16</b>	<b>16,35</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Меню  
17.12.2024

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

И.П. Мирошниченко

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епту пы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к</b>		<b>590</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>88,80</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№2 102	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
№2 312	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
№2 377	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д: ито го за ден я</b>		<b>980</b>	<b>84,74</b>	<b>27,85</b>	<b>35,21</b>	<b>101,43</b>	<b>802,77</b>	<b>0,75</b>	<b>14,65</b>	<b>0,40</b>	<b>145,87</b>	<b>123,94</b>	<b>274,26</b>	<b>6,53</b>
		<b>1570</b>	<b>135,90</b>	<b>49,68</b>	<b>63,59</b>	<b>190,23</b>	<b>1372,27</b>	<b>1,07</b>	<b>30,38</b>	<b>1,36</b>	<b>270,57</b>	<b>144,85</b>	<b>510,26</b>	<b>15,19</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



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



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)**

ИП Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епту ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к</b>		<b>590</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>88,80</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>980</b>	<b>84,74</b>	<b>27,85</b>	<b>35,21</b>	<b>101,43</b>	<b>802,77</b>	<b>0,75</b>	<b>14,65</b>	<b>0,40</b>	<b>145,87</b>	<b>123,94</b>	<b>274,26</b>	<b>6,53</b>
<b>ито го за ден ь</b>		<b>1570</b>	<b>135,90</b>	<b>49,68</b>	<b>63,59</b>	<b>190,23</b>	<b>1372,27</b>	<b>1,07</b>	<b>30,38</b>	<b>1,36</b>	<b>270,57</b>	<b>144,85</b>	<b>510,26</b>	<b>15,19</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

*(Handwritten signatures)*





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



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

**Меню**  
17.12.2024

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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Старш

День: вторник

Сезон: осень-зима

Неделя: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епт уры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Мг	Са	Р
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Завтрак 2</b>														
№1	Горошек зеленый	60	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	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого</b>		<b>590</b>	<b>76,42</b>	<b>19,86</b>	<b>20,36</b>	<b>70,00</b>	<b>523,90</b>	<b>0,39</b>	<b>23,13</b>	<b>0,00</b>	<b>178,60</b>	<b>53,88</b>	<b>402,70</b>	<b>8,13</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.



Согласовано:

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



И.П. Мирошниченко

## Меню

18.12.2024

Возраст:

7-11 лет

### Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: МладшСД

День: среда  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецептур ы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>95,27</b>	<b>19,25</b>	<b>19,72</b>	<b>80,96</b>	<b>631,40</b>	<b>0,44</b>	<b>22,20</b>	<b>0,22</b>	<b>107,40</b>	<b>79,40</b>	<b>235,50</b>	<b>6,24</b>
<b>ОБЕД 3 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого итого за</b>			<b>67,64</b>	<b>33,98</b>	<b>34,07</b>	<b>95,35</b>	<b>778,00</b>	<b>0,58</b>	<b>28,10</b>	<b>0,51</b>	<b>113,70</b>	<b>194,81</b>	<b>316,70</b>	<b>10,72</b>
			<b>162,91</b>	<b>53,23</b>	<b>53,79</b>	<b>176,31</b>	<b>1409,40</b>	<b>1,02</b>	<b>50,30</b>	<b>0,72</b>	<b>221,10</b>	<b>274,21</b>	<b>552,20</b>	<b>16,96</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра



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



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

Меню  
18.12.2024

**Льготное питание завтрак 5 - 9 класс**

ИП Мнацаканян Г.Б.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ реп	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевыс в-ва,г			Энерг. Ценность К	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к</b>		<b>480</b>	<b>111,99</b>	<b>20,97</b>	<b>21,36</b>	<b>79,00</b>	<b>575,00</b>	<b>0,40</b>	<b>10,20</b>	<b>0,21</b>	<b>96,60</b>	<b>60,20</b>	<b>222,30</b>	<b>3,60</b>
<b>ОБЕД 3 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д</b>		<b>780</b>	<b>54,23</b>	<b>42,17</b>	<b>39,27</b>	<b>144,78</b>	<b>849,10</b>	<b>0,73</b>	<b>16,20</b>	<b>1,47</b>	<b>185,70</b>	<b>136,12</b>	<b>400,20</b>	<b>11,12</b>
<b>Ито го за ден ь</b>		<b>1260</b>	<b>166,21</b>	<b>63,14</b>	<b>60,63</b>	<b>223,78</b>	<b>1424,10</b>	<b>1,13</b>	<b>26,40</b>	<b>1,68</b>	<b>282,30</b>	<b>196,32</b>	<b>622,50</b>	<b>14,72</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
И.П. Мнаçаканян Т.В.

Т.В. Мнаçаканян

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

И.П. Мирошников

Меню  
18.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

И.П. Мнаçаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Плотность	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к</b>		<b>670</b>	<b>148,09</b>	<b>21,45</b>	<b>21,84</b>	<b>90,76</b>	<b>631,40</b>	<b>0,44</b>	<b>22,20</b>	<b>0,22</b>	<b>107,40</b>	<b>79,40</b>	<b>235,50</b>	<b>6,24</b>
<b>ОБЕД 3 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д: ито го за дед ь</b>		<b>780</b>	<b>54,23</b>	<b>42,17</b>	<b>39,27</b>	<b>144,78</b>	<b>849,10</b>	<b>0,73</b>	<b>16,20</b>	<b>1,47</b>	<b>185,70</b>	<b>136,12</b>	<b>400,20</b>	<b>11,12</b>
		<b>1450</b>	<b>202,31</b>	<b>63,62</b>	<b>61,11</b>	<b>235,54</b>	<b>1480,50</b>	<b>1,17</b>	<b>38,40</b>	<b>1,69</b>	<b>293,10</b>	<b>215,52</b>	<b>635,70</b>	<b>17,36</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
ИП Мнаçаканян Т.В.  
Т.В. Мнаçаканян

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

**Меню**  
**18.12.2024**

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

ИП Мнаçаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)  
Категория: Старш

День: среда  
Сезон: осень-зима

№ рецепта	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Неделя: 1				Возраст: 5 - 9 класс						
				Пищевые в-ва, г			Энерг. ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>Завтрак 2</b>														
№ 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
к/к	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
<b>Итого за завтраком</b>		<b>620</b>	<b>139,59</b>	<b>21,45</b>	<b>21,84</b>	<b>80,96</b>	<b>631,40</b>	<b>0,44</b>	<b>22,20</b>	<b>0,22</b>	<b>107,40</b>	<b>79,40</b>	<b>235,50</b>	<b>€24</b>

Ответственный по питанию:   
Мед сестре:



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян



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

И.П. Мирошниченко



## Меню

19.12.2024

Возраст: 7-11 лет

### Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)  
Рацион: МладшСД

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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	Макароны с сыром	150/40	26,87	10,12	16,19	44,5	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>			<b>75,35</b>	<b>18,80</b>	<b>18,63</b>	<b>92,38</b>	<b>527,80</b>	<b>0,38</b>	<b>20,50</b>	<b>0,32</b>	<b>143,90</b>	<b>65,83</b>	<b>232,35</b>	<b>6,16</b>
<b>ОБЕД 4 ДЕНЬ</b>														
№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
№ 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	149,3	2,4
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>84,24</b>	<b>28,02</b>	<b>29,00</b>	<b>92,80</b>	<b>737,75</b>	<b>0,60</b>	<b>71,60</b>	<b>0,82</b>	<b>109,90</b>	<b>145,57</b>	<b>338,30</b>	<b>7,93</b>
<b>итого за день:</b>			<b>159,58</b>	<b>46,82</b>	<b>47,63</b>	<b>185,18</b>	<b>1265,55</b>	<b>0,98</b>	<b>92,10</b>	<b>1,14</b>	<b>253,80</b>	<b>211,40</b>	<b>570,65</b>	<b>14,09</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра





Меню  
19.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

И.И. Мнаçаканян И.Б.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецепту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност к ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>810</b>	<b>40,09</b>	<b>25,10</b>	<b>27,86</b>	<b>93,40</b>	<b>393,20</b>	<b>0,32</b>	<b>4,10</b>	<b>0,30</b>	<b>74,90</b>	<b>31,10</b>	<b>182,60</b>	<b>2,50</b>
<b>ОБЕД 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>860</b>	<b>60,17</b>	<b>25,36</b>	<b>23,87</b>	<b>113,52</b>	<b>791,90</b>	<b>0,59</b>	<b>70,20</b>	<b>0,68</b>	<b>131,40</b>	<b>164,74</b>	<b>268,70</b>	<b>11,88</b>
<b>Ито го за ден к:</b>		<b>1670</b>	<b>100,26</b>	<b>50,46</b>	<b>51,73</b>	<b>206,92</b>	<b>1185,10</b>	<b>0,91</b>	<b>74,30</b>	<b>0,98</b>	<b>206,30</b>	<b>195,84</b>	<b>451,30</b>	<b>14,38</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



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



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

Меню  
19.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность- приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност к ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>930</b>	<b>52,09</b>	<b>25,58</b>	<b>28,34</b>	<b>105,16</b>	<b>449,60</b>	<b>0,36</b>	<b>16,10</b>	<b>0,31</b>	<b>85,70</b>	<b>50,30</b>	<b>195,80</b>	<b>5,14</b>
<b>ОБЕД 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>860</b>	<b>67,87</b>	<b>24,74</b>	<b>28,72</b>	<b>102,97</b>	<b>840,90</b>	<b>0,75</b>	<b>75,29</b>	<b>1,03</b>	<b>135,40</b>	<b>142,70</b>	<b>273,06</b>	<b>6,09</b>
<b>ито го за ден ь:</b>		<b>1670</b>	<b>119,96</b>	<b>50,32</b>	<b>57,06</b>	<b>208,13</b>	<b>1290,50</b>	<b>1,11</b>	<b>91,39</b>	<b>1,33</b>	<b>221,10</b>	<b>193,00</b>	<b>468,86</b>	<b>11,23</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





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



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

И.П. Миродниченко

Меню  
19.12.2024

**"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 4)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецепту	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мг	Са	Р	Ее
<b>Завтрак 1</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого</b>		<b>810</b>	<b>66,28</b>	<b>31,18</b>	<b>29,94</b>	<b>92,38</b>	<b>527,80</b>	<b>0,38</b>	<b>20,50</b>	<b>0,32</b>	<b>143,90</b>	<b>65,83</b>	<b>232,35</b>	<b>6,16</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.



Согласовано

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



И.П. Мирошниченко

## Меню

20.12.2024

Возраст:

7-11 лет

### Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: МладшСД

День: пятница

Неделя: 1

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого</b>			<b>86,84</b>	<b>19,26</b>	<b>18,32</b>	<b>77,49</b>	<b>547,40</b>	<b>0,31</b>	<b>29,50</b>	<b>0,34</b>	<b>100,90</b>	<b>98,13</b>	<b>243,65</b>	<b>6,88</b>
<b>ОБЕД 5 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>			<b>61,95</b>	<b>29,26</b>	<b>28,47</b>	<b>115,59</b>	<b>753,40</b>	<b>0,61</b>	<b>13,03</b>	<b>0,20</b>	<b>216,26</b>	<b>72,48</b>	<b>478,64</b>	<b>9,97</b>
<b>Итого за обед</b>			<b>148,78</b>	<b>48,52</b>	<b>46,79</b>	<b>193,08</b>	<b>1300,80</b>	<b>0,92</b>	<b>42,53</b>	<b>0,54</b>	<b>317,16</b>	<b>170,61</b>	<b>722,29</b>	<b>16,85</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко

Меню  
20.12.2024

Льготное питание завтрак 5 – 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ</b>														
№75	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
№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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>610</b>	<b>80,81</b>	<b>26,63</b>	<b>27,28</b>	<b>65,73</b>	<b>491,00</b>	<b>0,27</b>	<b>17,50</b>	<b>0,34</b>	<b>90,10</b>	<b>78,93</b>	<b>230,45</b>	<b>4,24</b>
<b>ОБЕД 5 ДЕНЬ</b>														
№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
№7009	Мясо отварное пгига	90	30,00	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№203	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>770</b>	<b>51,58</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>149</b>	<b>807</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>167</b>	<b>53</b>	<b>337</b>	<b>11</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1380</b>	<b>132,38</b>	<b>56,36</b>	<b>63,87</b>	<b>214,62</b>	<b>1298,10</b>	<b>0,81</b>	<b>27,13</b>	<b>1,50</b>	<b>256,86</b>	<b>132,24</b>	<b>567,59</b>	<b>15,34</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

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

И. П. Мирошниченко

Меню  
20.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т. В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ</b>														
№75	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
№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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>730</b>	<b>92,81</b>	<b>26,63</b>	<b>27,28</b>	<b>65,73</b>	<b>491,00</b>	<b>0,27</b>	<b>17,50</b>	<b>0,34</b>	<b>90,10</b>	<b>78,93</b>	<b>230,45</b>	<b>4,24</b>
<b>ОБЕД 5 ДЕНЬ</b>														
№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
№7009	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
№203	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>770</b>	<b>51,58</b>	<b>30</b>	<b>37</b>	<b>149</b>	<b>807</b>	<b>1</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>167</b>	<b>53</b>	<b>337</b>	<b>11</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1380</b>	<b>144,39</b>	<b>56,36</b>	<b>63,87</b>	<b>214,62</b>	<b>1298,10</b>	<b>0,81</b>	<b>27,13</b>	<b>1,50</b>	<b>256,86</b>	<b>132,24</b>	<b>567,59</b>	<b>15,34</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
ИП Мнаçаканян Т.В.  
Т.В. Мнаçаканян



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

**Меню**  
**20.12.2024**

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

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

День: пятница  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№	Наименование	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг.	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>Завтрак</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го</b>		<b>610</b>	<b>90,41</b>	<b>27,11</b>	<b>27,76</b>	<b>77,49</b>	<b>547,40</b>	<b>0,31</b>	<b>29,50</b>	<b>0,34</b>	<b>100,90</b>	<b>98,13</b>	<b>243,65</b>	<b>6,88</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Согласовано:

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

И. П. Мирошниченко



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



ИП Мнацаканян Т.В.

**Меню**  
**23.12.2024**  
**Завтрак, обед 1-4 класс**

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

Сезон: Зима № рецептуры	Возраст: 7-11 Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>II неделя</b>														
<b>ЗАВТРАК 6 ДЕНЬ</b>														
№175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200/5	13,55	12,56	6,85	38,73	271,2	0,22	11,69	0,046	45,6	73,9	101,3	01,6
№ 14	Масло сливочное крестьянское массовая доля 72,5%	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
№ 15	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
№ 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	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>42,01</b>	<b>19,22</b>	<b>19,44</b>	<b>79,02</b>	<b>576,30</b>	<b>0,38</b>	<b>27,69</b>	<b>0,35</b>	<b>82,60</b>	<b>215,20</b>	<b>230,50</b>	<b>5,86</b>
<b>ОБЕД 6 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№268	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
№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	00,6
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>71,85</b>	<b>25,82</b>	<b>33,78</b>	<b>126,01</b>	<b>867,27</b>	<b>0,59</b>	<b>15,69</b>	<b>0,37</b>	<b>135,93</b>	<b>154,14</b>	<b>296,94</b>	<b>5,80</b>
<b>Итого за день:</b>			<b>113,86</b>	<b>45,04</b>	<b>53,22</b>	<b>205,03</b>	<b>1443,57</b>	<b>0,97</b>	<b>43,38</b>	<b>0,72</b>	<b>218,53</b>	<b>369,34</b>	<b>527,44</b>	<b>11,66</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра



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

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

Меню  
23.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец сг упы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>520</b>	<b>27,14</b>	<b>21,88</b>	<b>22,51</b>	<b>75,32</b>	<b>465,40</b>	<b>0,34</b>	<b>15,69</b>	<b>0,25</b>	<b>66,30</b>	<b>97,80</b>	<b>142,30</b>	<b>3,02</b>
<b>ОБЕД 6 ДЕНЬ</b>														
№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	Макаронны 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе л:</b>		<b>805</b>	<b>63,58</b>	<b>31,37</b>	<b>38,09</b>	<b>136,31</b>	<b>883,30</b>	<b>0,74</b>	<b>11,43</b>	<b>0,88</b>	<b>189,96</b>	<b>90,18</b>	<b>360,84</b>	<b>11,40</b>
<b>Ито го за де нь:</b>		<b>1325</b>	<b>90,71</b>	<b>53,25</b>	<b>60,60</b>	<b>211,63</b>	<b>1348,70</b>	<b>1,08</b>	<b>27,12</b>	<b>1,13</b>	<b>256,26</b>	<b>187,98</b>	<b>503,14</b>	<b>14,42</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню  
23.12.2024

**Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)**

ИП Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)  
Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец сгг упы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>520</b>	<b>27,14</b>	<b>21,88</b>	<b>22,51</b>	<b>75,32</b>	<b>465,40</b>	<b>0,34</b>	<b>15,69</b>	<b>0,25</b>	<b>66,30</b>	<b>97,80</b>	<b>142,30</b>	<b>3,02</b>
<b>ОБЕД 6 ДЕНЬ</b>														
№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	Макаронны 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>1005</b>	<b>101,58</b>	<b>31,85</b>	<b>38,57</b>	<b>148,07</b>	<b>939,70</b>	<b>0,78</b>	<b>23,43</b>	<b>0,89</b>	<b>200,76</b>	<b>109,38</b>	<b>374,04</b>	<b>14,04</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1525</b>	<b>128,72</b>	<b>53,73</b>	<b>61,08</b>	<b>223,39</b>	<b>1405,10</b>	<b>1,12</b>	<b>39,12</b>	<b>1,13</b>	<b>267,06</b>	<b>207,18</b>	<b>516,34</b>	<b>17,06</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
ИП Мнацакянян Т.В.  
Т.В. Мнацакянян



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

Меню  
23.12.2024

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

ИП Мнацакянян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г				Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У	К		В1	С	А	Ca	P	Кс	
<b>II неделя</b>															
<b>ЗАВТРАК 6 ДЕНЬ</b>															
№175	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	
№15п	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	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	
№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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
<b>Итого завтрак:</b>		<b>520</b>	<b>56,69</b>	<b>25,86</b>	<b>27,49</b>	<b>87,08</b>	<b>576,30</b>	<b>0,38</b>	<b>27,69</b>	<b>0,35</b>	<b>82,60</b>	<b>215,20</b>	<b>230,50</b>	<b>5,86</b>	
<b>ОБЕД 6 ДЕНЬ</b>															
№82	Борщ с капустой и картофелем	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	
№26	Биточки (говядина)	120	59,38	12,75	14,09	11,7	233,27	0,07	0,96	0,2	32,57	31,37	64,7	1,3	
№302	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	00,6	
№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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
х/к	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	
<b>Итого обед:</b>		<b>805</b>	<b>88,59</b>	<b>25,82</b>	<b>33,78</b>	<b>126,01</b>	<b>867,27</b>	<b>0,59</b>	<b>15,69</b>	<b>0,37</b>	<b>135,93</b>	<b>154,14</b>	<b>296,94</b>	<b>5,80</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1325</b>	<b>145,28</b>	<b>51,68</b>	<b>61,27</b>	<b>213,09</b>	<b>1443,57</b>	<b>0,97</b>	<b>43,38</b>	<b>0,72</b>	<b>218,53</b>	<b>369,34</b>	<b>527,44</b>	<b>11,66</b>	

Ответственный по питанию

Мед сестра

*(Signature)*  
*(Signature)*



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

Возраст: 7-11 лет

### 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

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>50,53</b>	<b>19,26</b>	<b>19,29</b>	<b>77,90</b>	<b>515,80</b>	<b>0,39</b>	<b>19,13</b>	<b>0,32</b>	<b>174,20</b>	<b>40,08</b>	<b>377,50</b>	<b>7,53</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>			<b>67,04</b>	<b>27,83</b>	<b>29,17</b>	<b>103,40</b>	<b>728,50</b>	<b>0,81</b>	<b>26,89</b>	<b>0,21</b>	<b>166,30</b>	<b>134,84</b>	<b>249,66</b>	<b>8,82</b>
<b>Итого за</b>			<b>117,57</b>	<b>47,09</b>	<b>48,46</b>	<b>181,30</b>	<b>1244,30</b>	<b>1,20</b>	<b>46,02</b>	<b>0,53</b>	<b>340,50</b>	<b>174,92</b>	<b>627,16</b>	<b>16,35</b>

Ответственный по питанию С. Демидова

Мед. сестра С. Демидова



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

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

И.П. Мирощиниченко

Меню  
24.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епт уды	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>670</b>	<b>71,87</b>	<b>21,03</b>	<b>25,68</b>	<b>58,01</b>	<b>412,80</b>	<b>0,25</b>	<b>13,10</b>	<b>0,32</b>	<b>31,90</b>	<b>63,40</b>	<b>193,90</b>	<b>3,22</b>
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе л:</b>		<b>920</b>	<b>64,25</b>	<b>27,95</b>	<b>28,99</b>	<b>101,04</b>	<b>687,90</b>	<b>0,76</b>	<b>67,69</b>	<b>0,81</b>	<b>143,90</b>	<b>132,84</b>	<b>237,66</b>	<b>4,68</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1590</b>	<b>136,12</b>	<b>48,98</b>	<b>54,67</b>	<b>159,05</b>	<b>1100,70</b>	<b>1,01</b>	<b>80,79</b>	<b>1,13</b>	<b>175,80</b>	<b>196,24</b>	<b>431,56</b>	<b>7,90</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



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, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>														
№210	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	02,06
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>		<b>670</b>	<b>79,78</b>	<b>21,03</b>	<b>25,68</b>	<b>58,01</b>	<b>412,80</b>	<b>0,25</b>	<b>13,10</b>	<b>0,32</b>	<b>31,90</b>	<b>63,40</b>	<b>193,90</b>	<b>3,22</b>
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>														
№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
№388	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>1120</b>	<b>102,25</b>	<b>27,95</b>	<b>28,99</b>	<b>101,04</b>	<b>687,90</b>	<b>0,76</b>	<b>67,69</b>	<b>0,81</b>	<b>143,90</b>	<b>132,84</b>	<b>237,66</b>	<b>4,68</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1790</b>	<b>182,03</b>	<b>48,98</b>	<b>54,67</b>	<b>159,05</b>	<b>1100,70</b>	<b>1,01</b>	<b>80,79</b>	<b>1,13</b>	<b>175,80</b>	<b>196,24</b>	<b>431,56</b>	<b>7,90</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



Согласовано:  
И.о. директор Базовой общеобразовательной  
школы 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"**

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептур	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г				Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У	К		В1	С	А	Са	Р	К	
<b>ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ</b>															
№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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
<b>Итого</b>		<b>670</b>	<b>122,81</b>	<b>27,11</b>	<b>27,76</b>	<b>77,49</b>	<b>547,40</b>	<b>0,31</b>	<b>29,50</b>	<b>0,34</b>	<b>100,90</b>	<b>98,13</b>	<b>243,65</b>	<b>6,88</b>	
<b>ОБЕД 7 ДЕНЬ</b>															
№ 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	Шпинат рубленый (молочай)	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	
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
х/к	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	
<b>Итого обед:</b>		<b>920</b>	<b>79,53</b>	<b>28,43</b>	<b>29,47</b>	<b>106,00</b>	<b>744,30</b>	<b>0,80</b>	<b>79,69</b>	<b>0,81</b>	<b>154,70</b>	<b>152,04</b>	<b>250,86</b>	<b>7,32</b>	
<b>итого за день:</b>		<b>1590</b>	<b>202,34</b>	<b>55,54</b>	<b>57,23</b>	<b>183,49</b>	<b>1291,70</b>	<b>1,11</b>	<b>109,19</b>	<b>1,15</b>	<b>255,60</b>	<b>250,17</b>	<b>494,51</b>	<b>14,20</b>	

Ответственный по питанию

Мед сестра





Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко

ИП Мнацаканян Т.В.



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Меню

25.12.2024

Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11

Сезон: Зима № рецептуры	Возраст: 7-11 Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ</b>														
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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>50,98</b>	<b>19,25</b>	<b>17,58</b>	<b>78,60</b>	<b>468,20</b>	<b>0,32</b>	<b>14,43</b>	<b>0,66</b>	<b>100,60</b>	<b>25,71</b>	<b>131,65</b>	<b>7,98</b>
<b>ОБЕД 10 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>82,89</b>	<b>28,63</b>	<b>29,97</b>	<b>96,85</b>	<b>722,55</b>	<b>0,62</b>	<b>22,20</b>	<b>0,86</b>	<b>150,00</b>	<b>128,51</b>	<b>341,73</b>	<b>9,02</b>
<b>Итого за день:</b>			<b>133,87</b>	<b>47,88</b>	<b>47,55</b>	<b>175,45</b>	<b>1190,75</b>	<b>0,94</b>	<b>36,63</b>	<b>1,52</b>	<b>250,60</b>	<b>154,22</b>	<b>473,38</b>	<b>17,00</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра

*[Handwritten signature]*



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

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

Меню  
25.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)  
Рацион: Старш

День: среда  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епт уны	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито го зав тра к:</b>		<b>525</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>78,60</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 8 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито го обе д:</b>		<b>1100</b>	<b>69,33</b>	<b>24,38</b>	<b>35,92</b>	<b>113,19</b>	<b>782,10</b>	<b>0,43</b>	<b>32,33</b>	<b>0,95</b>	<b>93,46</b>	<b>155,70</b>	<b>267,74</b>	<b>12,15</b>
<b>Ито го за ден ь:</b>		<b>1690</b>	<b>120,49</b>	<b>46,21</b>	<b>64,30</b>	<b>191,79</b>	<b>1351,60</b>	<b>0,75</b>	<b>48,06</b>	<b>1,91</b>	<b>218,16</b>	<b>176,61</b>	<b>503,74</b>	<b>20,81</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





Утверждаю:  
ИП Мнаçаканян Т. В.  
Т. В. Мнаçаканян



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

И. П. Мирошникенко

Меню  
25.12.2024

**Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)**

ИП Мнаçаканян Т. В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: среда  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рец спт упы	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ</b>														
№2 95/31	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>525</b>	<b>51,16</b>	<b>21,83</b>	<b>28,38</b>	<b>78,60</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 8 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>1100</b>	<b>69,33</b>	<b>24,38</b>	<b>35,92</b>	<b>113,19</b>	<b>782,10</b>	<b>0,43</b>	<b>32,33</b>	<b>0,95</b>	<b>93,46</b>	<b>155,70</b>	<b>267,74</b>	<b>12,15</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1690</b>	<b>120,49</b>	<b>46,21</b>	<b>64,30</b>	<b>191,79</b>	<b>1351,60</b>	<b>0,75</b>	<b>48,06</b>	<b>1,91</b>	<b>218,16</b>	<b>176,61</b>	<b>503,74</b>	<b>20,81</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



Т.В. Мнацаканян

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



И.П. Мирощниченко

Меню  
25.12.2024

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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда

Сезон: осень-зима

Неделя: 2

Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	Р1	С	А	Мг	Са	Р

1 неделя

ЗАРТРАК & ДЕНЬ														
№ 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
х/к	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
		<b>590</b>	<b>47,89</b>	<b>20,18</b>	<b>21,45</b>	<b>40,53</b>	<b>499,70</b>	<b>0,10</b>	<b>1,96</b>	<b>0,40</b>	<b>47,70</b>	<b>163,00</b>	<b>191,30</b>	<b>2,56</b>
ОБЕД 8 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
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупной 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	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>1100</b>	<b>76,33</b>	<b>30,48</b>	<b>39,22</b>	<b>136,69</b>	<b>852,20</b>	<b>0,65</b>	<b>31,73</b>	<b>1,46</b>	<b>160,36</b>	<b>128,71</b>	<b>280,64</b>	<b>12,55</b>
<b>итого за день:</b>		<b>1690</b>	<b>124,22</b>	<b>50,66</b>	<b>60,67</b>	<b>177,22</b>	<b>#####</b>	<b>0,75</b>	<b>33,69</b>	<b>1,86</b>	<b>208,06</b>	<b>291,71</b>	<b>471,94</b>	<b>15,11</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





## Меню

26.12.2024

Возраст:

7-11 лет

### Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)  
Рацион: МладшСД

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ</b>														
№ 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	Макароны с сыром	150/40	26,87	10,12	16,19	44,5	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>			<b>75,35</b>	<b>18,80</b>	<b>18,63</b>	<b>92,38</b>	<b>527,80</b>	<b>0,38</b>	<b>20,50</b>	<b>0,32</b>	<b>143,90</b>	<b>65,83</b>	<b>232,35</b>	<b>6,16</b>
<b>ОБЕД 4 ДЕНЬ</b>														
№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
№ 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	149,3	2,4
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>84,24</b>	<b>28,02</b>	<b>29,00</b>	<b>92,80</b>	<b>737,75</b>	<b>0,60</b>	<b>71,60</b>	<b>0,82</b>	<b>109,90</b>	<b>145,57</b>	<b>338,30</b>	<b>7,93</b>
<b>итого за день:</b>			<b>159,58</b>	<b>46,82</b>	<b>47,63</b>	<b>185,18</b>	<b>1265,55</b>	<b>0,98</b>	<b>92,10</b>	<b>1,14</b>	<b>253,80</b>	<b>211,40</b>	<b>570,65</b>	<b>14,09</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра



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 ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ</b>														
№222	Пудинг творожный 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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>650</b>	<b>96,41</b>	<b>19,20</b>	<b>10,06</b>	<b>68,80</b>	<b>523,50</b>	<b>0,22</b>	<b>5,96</b>	<b>0,10</b>	<b>56,90</b>	<b>82,70</b>	<b>157,30</b>	<b>3,74</b>
<b>ОБЕД 9 ДЕНЬ</b>														
№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
№295/31	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
№203	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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>800</b>	<b>61,49</b>	<b>30,22</b>	<b>32,37</b>	<b>113,58</b>	<b>758,10</b>	<b>0,66</b>	<b>29,00</b>	<b>0,68</b>	<b>191,90</b>	<b>104,49</b>	<b>383,00</b>	<b>11,44</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1450</b>	<b>157,90</b>	<b>49,42</b>	<b>42,43</b>	<b>182,38</b>	<b>1281,60</b>	<b>0,88</b>	<b>34,96</b>	<b>0,78</b>	<b>248,80</b>	<b>187,19</b>	<b>540,30</b>	<b>15,18</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





**Меню**  
**26.12.2024**

**Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)**

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ</b>														
№ 222	Пудинг творожный 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
№ 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
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>675</b>	<b>134,41</b>	<b>19,68</b>	<b>10,54</b>	<b>80,56</b>	<b>579,90</b>	<b>0,26</b>	<b>17,96</b>	<b>0,11</b>	<b>67,70</b>	<b>101,90</b>	<b>170,50</b>	<b>6,38</b>
<b>ОБЕД 9 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№ 295/31	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
№ 203	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
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обеда:</b>		<b>800</b>	<b>61,49</b>	<b>30,22</b>	<b>32,37</b>	<b>113,58</b>	<b>758,10</b>	<b>0,66</b>	<b>29,00</b>	<b>0,68</b>	<b>191,90</b>	<b>104,49</b>	<b>383,00</b>	<b>11,44</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1475</b>	<b>195,90</b>	<b>49,90</b>	<b>42,91</b>	<b>194,14</b>	<b>1338,00</b>	<b>0,92</b>	<b>46,96</b>	<b>0,79</b>	<b>259,60</b>	<b>206,39</b>	<b>553,50</b>	<b>17,82</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Старш

День: четверг  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мg	Ca	P	Кg
<b>ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ</b>														
№ 222	Пудинг творожный 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
х/к	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
		<b>650</b>	<b>169,53</b>	<b>20,16</b>	<b>11,02</b>	<b>92,32</b>	<b>636,30</b>	<b>0,30</b>	<b>29,96</b>	<b>0,11</b>	<b>78,50</b>	<b>121,10</b>	<b>183,70</b>	<b>9,07</b>
<b>ОБЕД 9 ДЕНЬ</b>														
№ 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 тшениная 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>800</b>	<b>89,71</b>	<b>20,23</b>	<b>17,57</b>	<b>47,66</b>	<b>754,80</b>	<b>0,51</b>	<b>34,70</b>	<b>0,03</b>	<b>93,90</b>	<b>120,98</b>	<b>221,50</b>	<b>5,04</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1450</b>	<b>259,24</b>	<b>40,39</b>	<b>28,59</b>	<b>139,98</b>	<b>1391,10</b>	<b>0,81</b>	<b>64,66</b>	<b>0,14</b>	<b>172,40</b>	<b>242,08</b>	<b>405,20</b>	<b>14,06</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

*(Handwritten signatures)*



Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян



ИП Мнацаканян Т.В.

Меню  
27.12.2024

Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зима

Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ</b>														
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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>			<b>50,98</b>	<b>19,25</b>	<b>17,58</b>	<b>78,60</b>	<b>468,20</b>	<b>0,32</b>	<b>14,43</b>	<b>0,66</b>	<b>100,60</b>	<b>25,71</b>	<b>131,65</b>	<b>7,98</b>
<b>ОБЕД 10 ДЕНЬ</b>														
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>			<b>82,89</b>	<b>28,63</b>	<b>29,97</b>	<b>96,85</b>	<b>722,55</b>	<b>0,62</b>	<b>22,20</b>	<b>0,86</b>	<b>150,00</b>	<b>128,51</b>	<b>341,73</b>	<b>9,02</b>
<b>Итого за день:</b>			<b>133,87</b>	<b>47,88</b>	<b>47,55</b>	<b>175,45</b>	<b>1190,75</b>	<b>0,94</b>	<b>36,63</b>	<b>1,52</b>	<b>250,60</b>	<b>154,22</b>	<b>473,38</b>	<b>17,00</b>

Ответственный по питанию

Мед.сестра

*[Handwritten signature]*



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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ														
№ 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	200/15/7	3,27	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак</b>		<b>482</b>	<b>41,91</b>	<b>24,23</b>	<b>27,88</b>	<b>90,40</b>	<b>490,20</b>	<b>0,30</b>	<b>12,93</b>	<b>0,30</b>	<b>69,30</b>	<b>21,50</b>	<b>171,00</b>	<b>2,26</b>
ОБЕД 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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед</b>		<b>1065</b>	<b>58,83</b>	<b>13,72</b>	<b>17,27</b>	<b>104,55</b>	<b>674,10</b>	<b>0,52</b>	<b>19,60</b>	<b>0,71</b>	<b>129,30</b>	<b>124,61</b>	<b>205,20</b>	<b>12,02</b>
<b>Итого за день</b>		<b>1547</b>	<b>100,73</b>	<b>37,95</b>	<b>45,15</b>	<b>194,95</b>	<b>1164,30</b>	<b>0,82</b>	<b>32,53</b>	<b>1,01</b>	<b>198,60</b>	<b>146,11</b>	<b>376,20</b>	<b>14,28</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



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



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



И.П. Миршниченко

Меню  
27.12.2024

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ														
№ 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	200/15/7	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	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
х/к	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		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
ОБЕД 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
Итого обед		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
Итого за день		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

Мед сестра





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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Старш

День: пятница  
Неделя: 2

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценност ь, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтра к:</b>		<b>730</b>	<b>63,70</b>	<b>24,71</b>	<b>28,36</b>	<b>81,66</b>	<b>546,60</b>	<b>0,34</b>	<b>24,93</b>	<b>0,31</b>	<b>80,10</b>	<b>40,70</b>	<b>184,20</b>	<b>4,90</b>
<b>ОБЕД 10 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого обед:</b>		<b>1065</b>	<b>91,58</b>	<b>28,63</b>	<b>29,97</b>	<b>96,85</b>	<b>722,55</b>	<b>0,62</b>	<b>22,20</b>	<b>0,86</b>	<b>150,00</b>	<b>128,51</b>	<b>341,73</b>	<b>9,02</b>
<b>итого за день:</b>		<b>1795</b>	<b>155,28</b>	<b>53,34</b>	<b>58,33</b>	<b>178,51</b>	<b>1269,15</b>	<b>0,96</b>	<b>47,13</b>	<b>1,17</b>	<b>230,10</b>	<b>169,21</b>	<b>525,93</b>	<b>13,92</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра





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

## Меню

28.12.2024

Возраст: 7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Рацион: МладшСД

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>1 неделя</b>														
№ 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
№	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
№376	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 299	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
			<b>34,14</b>	<b>19,01</b>	<b>12,48</b>	<b>77,56</b>	<b>522,40</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,21</b>	<b>67,60</b>	<b>190,50</b>	<b>233,90</b>	<b>6,34</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№268	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
№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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>			<b>66,83</b>	<b>28,18</b>	<b>31,89</b>	<b>130,49</b>	<b>821,82</b>	<b>0,60</b>	<b>21,89</b>	<b>1,36</b>	<b>177,01</b>	<b>81,18</b>	<b>273,14</b>	<b>10,68</b>
<b>итог</b>			<b>100,97</b>	<b>47,19</b>	<b>44,37</b>	<b>208,05</b>	<b>1344,22</b>	<b>0,84</b>	<b>48,68</b>	<b>1,57</b>	<b>244,61</b>	<b>271,68</b>	<b>507,04</b>	<b>17,02</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра



Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В.Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П.Мирошниченко

Меню  
28.12.2024

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Рацион: Старш		День: понедельник Неделя: 1					Сезон: осень-зима Возраст: 5 - 9 класс							
№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>Завтрак 1</b>														
№ 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
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>590</b>	<b>27,78</b>	<b>15,11</b>	<b>14,75</b>	<b>65,93</b>	<b>477,50</b>	<b>0,20</b>	<b>14,79</b>	<b>0,30</b>	<b>54,30</b>	<b>76,10</b>	<b>145,70</b>	<b>3,52</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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
№ 304	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Итого</b>		<b>780</b>	<b>57,47</b>	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>115</b>	<b>637</b>	<b>1</b>	<b>26</b>	<b>1</b>	<b>236</b>	<b>92</b>	<b>377</b>	<b>9</b>
<b>итого</b>		<b>1370</b>	<b>85,25</b>	<b>40,32</b>	<b>32,00</b>	<b>181,16</b>	<b>1114,95</b>	<b>0,89</b>	<b>40,32</b>	<b>0,83</b>	<b>290,44</b>	<b>168,15</b>	<b>522,54</b>	<b>12,72</b>

Итого за день  
 Ответственный по питанию \_\_\_\_\_  
 Мед сестра \_\_\_\_\_



Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

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

И.П. Мирошниченко

Меню  
28.12.2024

ИП Мнацаканян Т.В.

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>ЗАВТРАК 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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 крестьянское с	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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>710</b>	<b>37,38</b>	<b>15,59</b>	<b>15,23</b>	<b>77,69</b>	<b>533,90</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,31</b>	<b>65,10</b>	<b>95,30</b>	<b>158,90</b>	<b>6,16</b>
<b>ОБЕД 1 ДЕНЬ</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
х/к	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
<b>Ито</b>		<b>780</b>	<b>57,48</b>	<b>27</b>	<b>24</b>	<b>92</b>	<b>635</b>	<b>1</b>	<b>39</b>	<b>1</b>	<b>250</b>	<b>157</b>	<b>377</b>	<b>9</b>
<b>Ито</b>		<b>1490</b>	<b>94,86</b>	<b>42,94</b>	<b>39,19</b>	<b>169,35</b>	<b>1169,15</b>	<b>0,96</b>	<b>66,26</b>	<b>0,87</b>	<b>315,16</b>	<b>251,80</b>	<b>535,74</b>	<b>15,36</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:  
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 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)

Рацион: Старш

День: понедельник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Са	Р	Е	
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Завтрак 1</b>														
№ 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
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		<b>590</b>	<b>53,33</b>	<b>19,09</b>	<b>19,73</b>	<b>77,69</b>	<b>588,40</b>	<b>0,24</b>	<b>26,79</b>	<b>0,41</b>	<b>70,60</b>	<b>193,50</b>	<b>233,90</b>	<b>6,36</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра