

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Иванченко Ирина Васильевна
Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске
Дата подписания: 09.04.2025 11:25:35
Уникальный программный ключ:
6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b564cf0da



Согласовано:
Директор Базовой общеобразовательной
школы филиала СГПИ в г. Железноводске

Меню

Возраст: 7-11 лет

Возраст: 7-11 лет

09.04.2025

Завтрак, обед 1-4 класс

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

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		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe	
ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ															
№188/22 3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	84,96	14,27	16,41	34,2	425,3	0,30	7,90	0,20	52,9	42,3	144,3	01,80	
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	11,76	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	11,62	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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
Итого ЗАВТРАК:		530	110,17	19,25	19,75	80,96	631,40	0,44	22,20	0,21	107,40	79,40	235,50	6,24	
ОБЕД 3 ДЕНЬ															
№ 108	Суп картофельный с клецками	250	8,11	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	42,76	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	11,30	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	6,29	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	1,83	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	1,22	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20	
Итого обед:		790	71,51	33,98	34,07	95,35	778,00	0,58	28,10	0,51	113,70	194,81	316,70	10,72	
Итого за день:		1320	181,68	53,23	53,82	176,31	1409,40	1,02	50,30	0,72	221,10	274,21	552,20	16,96	

Ответственный по питанию
Мед. сестра С.С.Сидорова

Утверждаю:
И.П. Мнацаканян Т.В.
(подпись)
И.П. Мнацаканян Т.В. Мнацаканян
ВЛАДИМИРОВИЧ ПРЕДПРИИ

Согласовано:
Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железнодорожном

В.В. Решетников

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)
Рацком: Старш

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 6 класс

Ответственный по питанию

Mes. castrum



Меню
09.04.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

III Мнзцквнян I Б

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Район: Старый

День: среда
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)				Дни: среда		Сезон: осень-зима		Возраст: дети-инвалиды		Минеральные вещества, мг					
Рацион: Старик				Неделя: 1			Энерг. Ценность	Витамины, мг			Mg	Ca	P	Fe	
№ рц	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г				B1	C	A					
				Б	Ж	У	К								
ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ															
№1 88/2 23	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/50	115,01	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	11,62	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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
№ 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	
Ито го за тра ту		820	164,56	21,45	21,84	90,76	631,40	0,44	22,20	0,22	107,40	79,40	235,50	6,24	
ОБЕД 3 ДЕНЬ															
№ 108	Суп картофельный с клецками	250	8,11	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	9,85	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	6,29	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	1,83	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	1,22	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20	
Ито го обе да		990	57,30	42,17	39,27	144,78	849,10	0,73	16,20	0,80	185,70	136,12	400,20	11,12	
Ито го за обе да		1810	221,86	63,62	61,11	235,54	1480,50	1,17	38,40	1,02	293,10	215,52	635,70	17,36	

Отвественный по питанию

M. A. COOPER

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано
Директор Базовой общеобразовательной
школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

Меню
09.04.2025

"Пытотное 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: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№ реце	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г				Энерг. ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У	К		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Завтрак 2															
№18 8/22	Запеканка из творога со стуженным молоком	200/50	115,01	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	11,76	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6	
№38 2	Какво с молоком	200	11,62	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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
Ито го		620	140,22	21,45	21,84	80,96	631,40	0,44	22,20	0,22	107,40	79,40	235,50	6,24	

Отвественный по питанию

Мед сестра