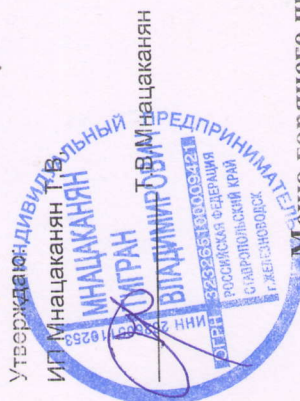


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Иванченко Ирина Васильевна
Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске
Дата подписания: 12.01.2026 13:18:47
Уникальный программный ключ:
6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b564cf0da



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

13.01.2026
Возраст: 7-11 лет
Меню горячего питания (завтрак и обед) для учащихся в Базовой общеобразовательной школы
Филиала СГПИ в г. Железноводске на 2025-2026 учебный год
для 1 - 4 классов (за счет бюджета)



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,	Неделя: 1						Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг						Минеральные вещества,мг						
				Пищевые в-ва,г							В1	С	А	Mg	Ca	P							Fe
				Б	Ж	У	К																
				ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ																			
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	35,11	10,9	13,29	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7									
№304	Рис отварной	180	18,01	6,62	6,08	32,9	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67									
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,40	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	2,04	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8									
Итого		515	58,56	19,25	19,75	68,50	515,80	0,39	19,13	0,32	174,20	40,08	377,50	7,53									
				ОБЕД 2 ДЕНЬ																			
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	9,85	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	35,33	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	26,36	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	8,24	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	16,80	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	2,04	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	1,36	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20									
Итого		860	99,98	27,83	29,17	103,40	728,50	0,81	26,89	0,21	166,30	134,84	249,66	8,82									
обед:																							
итого за		1375	158,54	47,08	48,92	171,90	1244,30	1,20	46,02	0,53	340,50	174,92	627,16	16,35									
день:																							

Ответственный по питанию

Мед.сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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



13.01.2026

Меню горячего питания (завтрак) для учащихся Базовой общеобразовательной школы

Филиала СГПИ в г. Железноводске на 2025-2026 учебный год

для 5-9 классов, пользующихся льготой на горячее питание

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

№		Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
реп	епту				Б	Ж	У	К	В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
ры															
ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ															
№2	95/3	Котлета рубленая из	100	39,01	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
31		птицы (грудка)													
№3	04	Рис отварной	180	18,01	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№3	76	Чай с сахаром и	200/15	3,40	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
х/к		лимоном													
		Хлеб пшеничный	30	2,04	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито			590	62,46	19,36	20,26	77,60	515,80	0,39	19,13	0,32	174,20	40,08	377,50	7,53
го															
зав															
тра															

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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



13.01.2026

**Меню горячего питания (завтрак) для учащихся
Базовой общеобразовательной школе Филиала СГПИ в г. Железноводске на 2025-2026
для 5-9 классов, пользующихся отдельной льготой на горячее питание(дети**

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Старш

День: вторник

Сезон: осень-зима

Неделя: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№ ре- сеп- туры	Наименование блюда	Выход,г	Цена, руб.	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность к,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мg	Са	Р	Fe
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Завтрак 2														
№2 95/3	Котлета рубленая из птицы (грудка)	120	46,81	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№3 04	Рис отварной	180	18,01	6,73	6,08	32,9	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,40	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	0,00	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	120	16,80	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
Ито- го		590	85,02	19,84	20,74	80,26	572,20	0,43	31,13	0,33	185,00	59,28	390,70	10,17

Ответственный по питанию

Мед сестра

[Signature]
[Signature]