

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Иванченко Ирина Васильевна
Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске
Дата подписания: 19.09.2025 13:47:51
Уникальный программный ключ:
6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b564cf0da

Утверждаю:
ИП Минацкая Т.В.

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

ИП Минацкая Т.В.

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

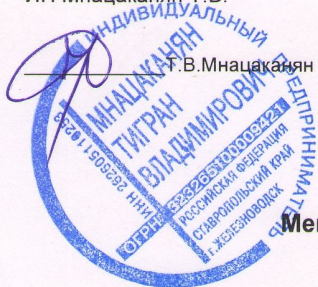
Сезон: осень-зима
Возраст: 7-11

Сезон: Зима № рецептуры	Возраст: 7-11 Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Питательные вещества					Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Витамины, мг						Минеральные вещества, мг						
				Б	Ж	У	К	В1		С	А	Мg	Ca	P	Fe	
II неделя																
ЗАВТРАК 6 ДЕНЬ																
№175	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200/5	15,95	12,59	7	42,79	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	9,60	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	9,22	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	11,76	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	1,52	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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8		
Итого завтрак:		595	49,88	19,25	19,59	83,08	576,30	0,34	27,69	0,35	82,60	215,20	230,50	5,86		
ОБЕД 6 ДЕНЬ																
№ 82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	11,00	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	46,10	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	11,30	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	1,83	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:		745	75,83	25,82	33,78	126,01	867,27	0,59	15,69	0,37	135,93	154,14	296,94	5,80		
Итого за день:		1340	125,71	45,07	53,37	209,09	1443,57	0,93	43,38	0,72	218,53	369,34	527,44	11,66		

Ответственный по питанию

Мед.сестра

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



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

22.09.2025

**Меню горячего питания (завтраков) для организации питания учащихся
обучающихся в 5-9 классах,
пользующихся льготой на горячее питание
для Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске**

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

День: понедельник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ реп епт уны №1	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал К	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
75	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200/5	15,95	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 крестьянское с массовой долей 72,5%	15	14,40	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	1,52	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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра к:		520	27,14	21,88	22,51	75,32	465,40	0,34	15,69	0,25	66,30	97,80	142,30	3,02

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной
школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

22.09.2025

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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: понедельник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ репе птур	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Неделя: 2			Энерг. Ценност ь,ккал	Возраст: 3-9 класс			Минеральные вещества,мг				
				Пищевые в-ва,г				Витамины, мг							
				Б	У	У		В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe	
II неделя															
ЗАВТРАК 6 ДЕНЬ															
№17 5	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200/5	13,56	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	15,95	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	20	12,18	3,5	4,5	0,0	54,5	0	0	0,1	5,5	98,2	75,0	00,2	
№37 6	Чай с сахаром	200/15	1,52	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	0,00	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
Итог о завт		520	43,21	25,38	27,01	75,32	519,90	0,34	15,69	0,35	71,80	196,00	217,30	3,22	

Ответственный по питанию

Мед сестра