

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Иванченко Ирина Васильевна
Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске
Дата подписания: 17.04.2025 08:40:56
Уникальный программный ключ:
6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b54cf0da



ИП Мнацаканян Т.В.

Меню

17.04.2025
Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: Зима № рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. ценность,ккал		Витамины, мг			Минеральные вещества, мг				
				Б	Ж	У	л	к	В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe	
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ																
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	150/50	80,68	16,1	18,7	40,4		395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3	
№376	Чай с сахаром	200/15	1,52	1,00	0,00	18,20		76,00	0,02	4,00	0,000	8,00	14,00	14,00	0,60	
	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20		52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное	97	9,51	0,48	0,48	11,76		56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6	
		565	93,54	19,18	19,54	80,56		579,90	0,26	17,96	0,11	67,70	101,90	170,50	6,38	
ОБЕД 9 ДЕНЬ																
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	7,10	6,27	3,71	9,78		102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84	
№270	Птица тушенная в соусе с овощами (грудка)	90/150	63,22	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	6,29	0,25	0,00	6,90		98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1	
	Хлеб пшеничный	30	1,83	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:		740	79,66	20,23	17,57	47,66		714,80	0,51	34,70	0,03	93,90	120,98	221,50	5,04	
	Итого за день:	1305	173,20	39,41	37,11	128,22		1294,70	0,77	52,66	0,13	161,60	222,88	392,00	11,42	

Ответственный по питанию
Мед. сестра

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

Т.В.Мнацаканян

В.В.Решетникова

Меню
17.04.2025

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

№ ре- цеп- ту- 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
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ														
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	200/50	128,88	16,6	15,7	50,4	395,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,52	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
		650	132,23	19,20	16,06	78,80	523,50	0,22	5,96	0,10	56,90	82,70	157,30	3,74
		590	264,46	38,40	32,12	157,60	1047,00	0,44	11,92	0,20	113,80	165,40	314,60	7,48

Мед сестра

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В.Мнацаканян

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

В.В.Решетникова

Меню
17.04.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ ре- цеп- ту- 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	Fe
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ															
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	180/50	115,99	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	1,52	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	
		675	119,34	19,20	10,06	68,80	523,50	0,22	5,96	0,10	56,90	82,70	157,30	3,74	
ОБЕД 9 ДЕНЬ															
№ 112	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	6,56	6,27	3,71	32	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84	
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,90	13,80	10,20	187,30	0,0	1,3	0,3	24,10	8,20	140,90	1,700	
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,20	14,20	43,00	268,00	0,2	1,6	0,7	88,50	1,41	65,70	5,800	
№3 58	Кисель из сока фруктового	200	5,90	0,25	0,00	6,90	98,50	0,000	3,50	0,0	5,00	15,20	9,10	0,1	
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	
Ито го обе д:		800	61,49	30,22	32,37	113,58	758,10	0,66	29,00	0,68	191,90	104,49	383,00	11,44	
ито го за ден		1475	180,83	49,42	42,43	182,38	1281,60	0,88	34,96	0,78	248,80	187,19	540,30	15,18	

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

Меню
17.04.2025

**"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 4)

Рацион: Старш

День: четверг
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецепту ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Передель. 2			Энерг. Ценност ь,ккал	Возраст. 3-9 класс			Минеральные вещества,мг			
				Пищевые в-ва,г				Витамины, мг						
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ														
№ 222	Пудинг твороженный с изюмом и с повидлом фруктовым	200/50	128,88	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	1,52	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
		650	130,40	19,20	10,06	68,80	523,50	0,22	5,96	0,10	56,90	82,70	157,30	3,74

Ответственный по питанию

Мед сестра