

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

ИП Мнацаканян Т.В.



Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

Меню

23.04.2025

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	Fe	
ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ																
№188/22	Запеканка из творога со стуженным 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

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

Меню
23.04.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ реп	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг.	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У	Ценность	В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ														
№1 75	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом сливочным	200/5	9,39	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		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

Меню
23.04.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ реп	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
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 зав тра к		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 д		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 ден ь		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

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню
23.04.2025

"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 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	
Завтрак 2														
№18 8/22	Запеканка из творога со сгущенным 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	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
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

Ответственный по питанию

Мед сестра

С. Осипов