

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.



# Меню

08.04.2025

Возраст: 7-11 лет

## Завтрак, обед 1-4 класс

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Иванченко Ирина Васильевна  
Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске  
Дата подписания: 07.04.2025 16:20:42  
Уникальный программный ключ:  
6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b564cf0dda

Сезон: осень-зима  
Возраст: 7-11

День: вторник  
Неделя: 1

ИП Мнацаканян Т.В.  
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)  
Рацион: МладшСД

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,73	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	15,06	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	0,00	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>		<b>515</b>	<b>53,19</b>	<b>19,25</b>	<b>19,75</b>	<b>68,50</b>	<b>515,80</b>	<b>0,39</b>	<b>19,13</b>	<b>0,32</b>	<b>174,20</b>	<b>40,08</b>	<b>377,50</b>	<b>7,53</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	8,12	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	27,01	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	18,99	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	6,35	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	11,76	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	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
<b>Итого обед:</b>		<b>860</b>	<b>75,28</b>	<b>27,83</b>	<b>29,17</b>	<b>103,40</b>	<b>728,50</b>	<b>0,81</b>	<b>26,89</b>	<b>0,21</b>	<b>166,30</b>	<b>134,84</b>	<b>249,66</b>	<b>8,82</b>
<b>итого за день:</b>		<b>1375</b>	<b>128,47</b>	<b>47,08</b>	<b>48,92</b>	<b>171,90</b>	<b>1244,30</b>	<b>1,20</b>	<b>46,02</b>	<b>0,53</b>	<b>340,50</b>	<b>174,92</b>	<b>627,16</b>	<b>16,35</b>

Ответственный по питанию

Мед. сестра

Утверждаю:

И.П. Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

Меню  
08.04.2025

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: 5 - 9 класс

№ 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
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,54	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	15,48	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 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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Ито</b>		<b>590</b>	<b>59,25</b>	<b>19,36</b>	<b>20,26</b>	<b>77,60</b>	<b>515,80</b>	<b>0,39</b>	<b>19,13</b>	<b>0,32</b>	<b>174,20</b>	<b>40,08</b>	<b>377,50</b>	<b>7,53</b>

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  
08.04.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)  
Рацион: Старш

День: вторник  
Неделя: 1

Сезон: осень-зима  
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность б, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
<b>ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ</b>														
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,54	16,7	18,8	15,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№203	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
№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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
<b>Итого завтрак:</b>		<b>590</b>	<b>53,62</b>	<b>27,63</b>	<b>33,38</b>	<b>93,80</b>	<b>569,50</b>	<b>0,32</b>	<b>15,73</b>	<b>0,96</b>	<b>124,70</b>	<b>20,91</b>	<b>236,00</b>	<b>8,66</b>
<b>ОБЕД 2 ДЕНЬ</b>														
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	8,12	8,42	4,61	52	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№1011/331	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	43,94	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№304	Рис отварной	180	15,06	6,62	6,08	32,9	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№ 377	Компот из яблок свежих	200	6,35	0,1	0	15,6	87,2	0,01	2,20	0,0	15,20	11,10	1,80	1,50
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
<b>Итого обед:</b>		<b>980</b>	<b>76,52</b>	<b>31,44</b>	<b>30,15</b>	<b>132,18</b>	<b>716,10</b>	<b>0,81</b>	<b>8,70</b>	<b>0,32</b>	<b>245,40</b>	<b>101,19</b>	<b>375,30</b>	<b>10,39</b>
<b>итого за день:</b>		<b>1570</b>	<b>130,14</b>	<b>59,07</b>	<b>63,53</b>	<b>225,98</b>	<b>1285,60</b>	<b>1,13</b>	<b>24,43</b>	<b>1,28</b>	<b>370,10</b>	<b>122,10</b>	<b>611,30</b>	<b>19,05</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:  
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню  
08.04.2025

**"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 2)

Рацион: Старш

День: вторник

Сезон: осень-зима

Неделя: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№ рец епт уры	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Мг	Са	Р
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Завтрак 2</b>														
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	120	46,25	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	15,48	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	11,76	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
<b>Ито го зав</b>		<b>590</b>	<b>76,89</b>	<b>19,84</b>	<b>20,74</b>	<b>80,26</b>	<b>572,20</b>	<b>0,43</b>	<b>31,13</b>	<b>0,33</b>	<b>185,00</b>	<b>59,28</b>	<b>390,70</b>	<b>10,17</b>

Ответственный по питанию

Мед сестра

*(Handwritten signatures)*