

ИП Мнацаканян Т.В.

Т. В. Мнацаканян

Меню

11.04.2025

Возраст:

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)
Рацион: МладшСД

День: пятница
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: 7-11

7-11 лет

№ рецептур ы	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 5 ДЕНЬ																		
№210	Омлет натуральный с маслом	180	72,66	15,04	18,89	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06				
№ 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 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				
Итого завтрак:		545	89,65	17,25	19,75	69,77	469,20	0,30	25,10	0,33	42,70	82,60	207,10	5,86				
ОБЕД 5 ДЕНЬ																		
№ 112	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	7,10	3,57	2,84	19,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90				
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,73	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7				
№143	Рагу из овощей	150	15,11	8,73	6,08	32,9	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67				
№ 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:		740	64,37	29,26	28,47	115,59	753,40	0,61	13,03	0,20	216,26	72,48	478,64	9,97				
итого за обед:		1285	154,02	46,51	48,22	185,36	1222,60	0,91	38,13	0,53	258,96	155,08	685,74	15,83				

Ответственный по питанию
Мед.сестра

Me

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню
11.04.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)
Рацион: Старш

День: пятница
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ ре- цеп- туры	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 5 ДЕНЬ															
№1 75	Каша вязкая молочная из риса и пшена с маслом	200/5	9,39	19,2	14,9	46,79	271,2	0,22	11,69	0,046	45,6	73,9	101,3	1,6	
№ 14	Масло сливочное крестьянское с массовой долей 72,5%	15	14,40	0,08	7,25	0,13	66,00	0,0	0,00	0,2	3,0	3,00	0,00	00,02	
№3 76	Чай с сахаром	200/15	1,52	1,00	0,00	18,20	76,00	0,02	4,00	0,0	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		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
11.04.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Старш

День: пятница
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ реп егт 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	Mg	Ca	P
ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ														
№7 5	Икра свекольная	100	9,25	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№2 10	Омлет натуральный с маслом	200	80,73	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№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
Ито го зав тра ка		730	95,21	26,63	27,28	65,73	491,00	0,27	17,50	0,34	90,10	78,93	230,45	4,24
ОБЕД 5 ДЕНЬ														
№ 112	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	7,10	3,57	2,84	32,00	117,00	0,100	6,00	0,200	21,00	22,00	54,00	0,90
№7 009	Мясо птица (запеченное)	100	30,00	12,7	18,8	18,3	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	0,22	1,6	0,66	88,5	1,41	65,7	5,8
№ 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
Ито го обе да		780	54,38	30	37	157	807	1	10	1	167	53	337	11
Ито го за ден		1510	149,59	56,36	63,87	222,72	1298,10	0,81	27,13	1,50	256,86	132,24	567,59	15,34

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:

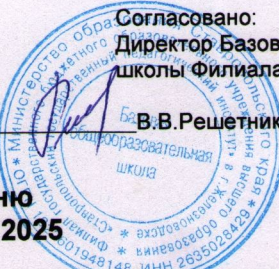
ИП Мнацаканян Т.В.



Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г.Железноводске

В.В.Решетникова



Меню
11.04.2025

"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 5)

Рацион: Старш

День: пятница

Сезон: осень-зима

Неделя: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№	Наименование	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг.	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
Завтрак1														
№7 5	Икра свекольная	100	9,25	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№2 10	Омлет натуральный с маслом	200	80,73	19,30	25,30	32,61	298,60	0,2	0,27	0,3	19,8	52,10	164,50	02,06
№ 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
№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
Ито го зав		610	106,97	27,11	27,76	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88

Ответственный по питанию

Мед сестра