

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Иванченко Ирина Васильевна
 Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железнодорожск
 Дата подписания: 31.07.2025 13:12:02
 Уникальный программный ключ:
 6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b554cf0da



Составлено: И.В. Решетникова
 Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железнодорожске

ИП Мещалкина Т.В.

Сезон: осень-зима
 Возраст: 7-11

Меню
05.05.2025
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	К	Л	В1	С	А	Мg	Са	Р	К	В1	С	А	Мg	Са	Р	К				
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	0,46												
№ 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	11,76	0,0	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	Виточки (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.	Г речка отварная расквашеная	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 И.В. Решетникова
 Мед.сестра С. Юмф



Утверждаю:
ИП Мнацакян Т.В.
Т.В. Мнацакян



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

Меню
05.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацакян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 6)

Рацион: Старш

День: понедельник
Неделя: 2

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
№1 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
Итого завтрак:		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

С. Давид
Мед сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

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

Меню
05.05.2025

Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: понедельник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Ca	P	Fe	
II неделя														
ЗАВТРАК 6 ДЕНЬ														
№175	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
№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
Итого 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



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



Утверждено:
 ИП Минацканян Т. В.
 Т. В. Минацканян

ИП Минацканян Т. В.

06.05.2025
 Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зима
 Возраст: 7-11

№ рецептуры	Сезон: Зима	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г				Энерг. ценность,ккал			Витамины, мг					Минеральные вещества,мг				
					Б	Ж	У	К	В1	С	А	Мg	Са	Р	Fe						
ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ																					
№75		Икра светлая	60	5,55	2	0,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02						
№210		Омлет натуральный с маслом	180	72,66	15,04	18,23	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	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	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	0,00	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8						
Итого завтрак:			605	93,37	19,25	19,69	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88						
ОБЕД 7 ДЕНЬ																					
№ 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	0,5	30	20,16	82,36	0,21						
№388		Напиток из шиповника	200	6,44	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0						
№ 388		Яблоко сезонное калиброванное	120	11,76	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6						
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						
х/к		Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	0,00	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20						
Итого обед:			860	72,32	28,43	29,47	106,00	744,30	0,80	79,69	0,31	154,70	152,04	250,86	7,32						
Итого за день:			1465	165,69	47,68	49,16	183,49	1291,70	1,11	109,19	0,65	255,60	250,17	494,51	14,20						

Ответственный по питанию
 Мед. сестра *[Подпись]*

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

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

В.В. Рещетникова

Меню
06.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)
Рацион: Старш

День: вторник
Неделя: 2

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
ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ														
№210	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
№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 за		445	85,96	21,03	25,68	Фя	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
Итого за		890	171,93	42,06	51,36	#ЗНАЧ!	825,60	0,50	26,20	0,64	63,80	126,80	387,80	6,44

Ответственный по питанию

Мед сестра



**Меню
06.05.2025**

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

И.И. Мнацаканян И.Б.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Старш

День: вторник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рец спт уды	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 7 ДЕНЬ														
№2 10	Омлет натуральный с маслом	200	74,80	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	3,27	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	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра к:		670	79,78	21,03	25,68	58,01	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
ОБЕД 7 ДЕНЬ														
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	7,36	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)	100	28,39	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	180	19,51	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,3	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	25	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	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	1,71	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:		1120	102,25	27,95	28,99	101,04	687,90	0,76	67,69	0,81	143,90	132,84	237,66	4,68
Ито го за ден ь:		1790	182,03	48,98	54,67	159,05	1100,70	1,01	80,79	1,13	175,80	196,24	431,56	7,90

Ответственный по питанию

Мед сестра



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

Меню
 06.05.2025

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнаçаканян Т.В.

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

День: вторник
 Неделя: 2

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	Мg	Ca	P	Fe	
ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ															
№131	Кукуруза консервированная	60	18,02	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02	
№210	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	
№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	
Итого завтрака		670	102,15	26,63	27,28	65,73	491,00	0,27	17,50	0,34	90,10	78,93	230,45	4,24	

Ответственный по питанию *С.Жид*
 Мед сестра *С.Жид*



ИП Мнацаканян Т.В.

Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зима
 Возраст: 7-11

Сезон: Зима № рецептуры	Возраст: 7-11 Наименование блюда	Выход	Цена	Пищевые в-ва			Энерг Ценность, ккал К	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
ЗАВТРАК в ДЕНЬ														
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,73	10,9	12,59	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	01,7
№304	Рис отварной	150	12,55	6,12	6,08	32,90	214,3	0,3	5,0	0,021	138,0	20,6	207,2	4,7
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	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	15,2	62,0	0,0004	12,83	0,0	2,4	4,4	2,4	08,4
н/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,10	0,10	0,00	0,000	9,70	6,90	27,00	0,80
		685	90,51	19,23	19,53	80,26	572,20	0,43	31,13	0,01	185,00	59,28	390,70	10,17
ОБЕД в ДЕНЬ														
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупной рисовой со сметаной	250/5	12,69	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№1011/331 сб. 2011.2005	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом основным	90/50	38,50	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№203	Макаронны отварные с маслом	150	8,21	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	0,66	0,99	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70
н/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	09,8
н/к	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,22	2,00	0,30	11,38	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20
Итого обед:		795	66,83	29,98	39,12	135,19	844,10	0,65	27,73	1,46	155,96	114,91	255,44	11,95
итого за день:		1480	157,34	49,21	58,65	215,45	1416,30	1,08	58,86	1,47	340,96	174,19	646,14	22,12

Ответственный по питанию

Мед.сестра

С.Хим



Меню
07.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т В

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист Б)

Рацион: Стандарт

День: среда
Неделя: 2

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
ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ														
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	10,28	16,6	9,7	30,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 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
№ 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
№ 8	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
		590	28,03	19,28	17,31	58,93	573,40	0,22	5,96	0,30	59,90	85,70	157,30	3,76

Ответственный по питанию:

Мед. сестра

С. Кинд

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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

Меню
07.05.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: среда
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ респ. эп. уны	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 8 ДЕНЬ														
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	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	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого завтрак		525	51,16	21,83	28,38	78,60	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
ОБЕД 8 ДЕНЬ														
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупной рисовой со сметаной	250/5	11,64	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№10	Тефтели рубленые из грудки птицы с соусом томатным	100/80	38,66	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7
№3 02	Гречка отварная рассыпчатая	180	11,81	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 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	1,71	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
Итого обед		1100	69,33	24,38	35,92	113,19	782,10	0,43	32,33	0,95	93,46	155,70	267,74	12,15
Итого за день		1690	120,49	46,21	64,30	191,79	1351,60	0,75	48,06	1,91	218,16	176,61	503,74	20,81

Ответственный по питанию

Мед сестра

[Handwritten signature]



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

Меню
 07.05.2025

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)
 Рацион: Старш

День: среда

Сезон: осень-зима

Неделя: 2

Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Цена	Пищевые п-ва, г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		С	А	Е	Ca	P	K	

I неделя

ЗАТРАК & ЛЕНЬ

№ 181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	13,15	16,6	9,7	40,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 14	Масло сливочное	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
№ 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
№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
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
		590	79,25	20,18	21,45	40,53	499,70	0,10	1,96	0,40	47,70	163,00	191,30	2,56

Ответственный по питанию

Мед сестра

(Handwritten signature)
(Handwritten signature)



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

Меню

12.05.2025

Возраст: 7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Минацкая Т.В.

Рацион: ИпадиСД

День: понедельник
 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		В1	С	А	Мg	Са	Р	Fe	
1 неделя															
№181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	15,14	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3	
№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	
№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	
№376	чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,40	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36	
№388	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	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	
		602	50,95	19,09	19,73	77,69	588,40	0,24	26,79	0,41	70,60	193,50	233,90	6,36	
ОБЕД 1 ДЕНЬ															
№101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	9,21	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88	
№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	
№203	Макароны отварные с маслом	150	8,21	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8	
№349	Компот из сухофруктов	200	3,48	0,66	0,09	32,01	132,80	0,02	0,73	0,000	17,76	9,40	23,44	0,70	
№388	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	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		740	70,05	28,18	31,89	130,49	821,82	0,60	21,89	1,36	177,01	81,18	273,14	10,68	
Итого		1342	121,00	47,27	51,62	208,18	1410,22	0,84	48,68	1,77	247,61	274,68	507,04	17,04	

Мед. сестра *С. П. ...*

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

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

Меню
12.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

Рацион: Старш

День: понедельник
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ рец спт ур ы	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
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Завтрак 1														
№181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	15,14	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№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
№376	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,40	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№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
		710	46,53	15,59	15,23	77,69	533,90	0,24	26,79	0,31	65,10	95,30	158,90	6,16

Ответственный по питанию

Мед сестра



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

Меню
 12.05.2025

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

№ рецепту	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
Завтрак 1														
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	15,14	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 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
№ 14	Масло сливочное	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
п	Печеньё "Чоко-пай"	30	19,00	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	200/15/7	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
		590	65,95	19,09	19,73	77,69	588,40	0,24	26,79	0,41	70,60	193,50	233,90	6,36

Ответственный по питанию: А.И. Кудрявцев
 Мед сестра: С.И. Кудрявцева

Утверждаю:
И.П. Мнацаканян Т.В.
Т.В. Мнацаканян
И.П. Мнацаканян Т.В.

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

Меню
12.05.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

Рацион: Старш

День: понедельник
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ 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
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ЗАВТРАК 1 ДЕНЬ														
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы манной с маслом сливочным	200/5	15,14	13,3	7,12	40,4	297,3	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 3	масло сливочное крестьянское с	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
№ 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	3,40	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
№ 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
		710	46,53	15,59	15,23	77,69	533,90	0,24	26,79	0,31	65,10	95,30	158,90	6,16
ОБЕД 1 ДЕНЬ														
№ 101	Суп картофельный с крупой (рисовой)	250	9,21	1,97	2,85	12,1	85,75	0,09	18,6	0,5	22,8	26,7	66,2	0,88
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	30,15	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 8007	Капуста тушенная	180	16,91	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5,0	0,021	138,0	20,58	207,2	04,7
№ 349	Компот из сухофруктов	200	4,38	2,80	6,80	8,44	130,60	0,05	14,67	0,040	31,68	73,85	1,00	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:		780	63,70	27	24	92	635	1	39	1	250	157	354	9
Итого за день:		1490	110,23	42,94	39,19	169,35	1169,15	0,96	66,26	0,87	315,16	251,80	513,30	15,36

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю: **Ирина Владимировна Мнацаканян**
 ИП Мнацаканян Т.В.
 Мнацаканян Т.В. Мнацаканян

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

Меню

13.05.2025

Возраст: 7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

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

День: вторник
 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	Мg	Ca	P	Fe							
ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ																						
№295/331	Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,73	10,9	13,29	10,2	187,3	0	1,3	0,3	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								
Итого завтрак:		515	53,19	19,25	19,75	68,50	515,80	0,39	19,13	0,32	174,20	40,08	377,50	7,53								
ОБЕД 2 ДЕНЬ																						
№ 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								
Итого обед:		860	75,28	27,83	29,17	103,40	728,50	0,81	26,89	0,21	166,30	134,84	249,66	8,82								
Итого за день:		1375	128,47	47,08	48,92	171,90	1244,30	1,20	46,02	0,53	340,50	174,92	627,16	16,35								

Ответственный по питанию: 
 Мед. сестра: 



Утверждаю
ИП Мнаçаканян Т. В.
Т. В. Мнаçаканян



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

Меню
13.05.2025

ИП Мнаçаканян Т. В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых 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		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ														
№295/31	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
№304	Рис отварной	180	15,48	6,73	6,08	42	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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито		590	59,25	19,36	20,26	77,60	515,80	0,39	19,13	0,32	174,20	40,08	377,50	7,53

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
13.05.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Старый

День: вторник
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	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 2 ДЕНЬ														
№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
Итого завтрак:		590	53,62	27,63	33,38	93,80	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
ОБЕД 2 ДЕНЬ														
№ 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
Итого обед:		980	76,52	31,44	30,15	132,18	716,10	0,81	8,70	0,32	245,40	101,19	375,30	10,39
итого за день:		1570	130,14	59,07	63,53	225,98	1285,60	1,13	24,43	1,28	370,10	122,10	611,30	19,05

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
13.05.2025

"Пытотное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых 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. Ценност ь,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	
Завтрак 2														
№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
Ито го зав		590	76,89	19,84	20,74	80,26	572,20	0,43	31,13	0,33	185,00	59,28	390,70	10,17

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:

И.П. Минацаканян Т.В.

И.П. Минацаканян Т.В. Минацаканян



Согласовано
 Директор Базовой общеобразовательной
 школы филиала СГПИ в г. Железноводске

 В.В. Решетникова

Меню

14.05.2025

Возраст:

7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

И.П. Минацаканян 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	Мg	Ca	P	Fe							
ЗАВТРАК 3 ДЕНЬ																						
№188/22	Запеканка из творога со стухенным 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	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	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: И.П. Минацаканян
 Мед. сестра: С.С. Смирнова

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

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

В.В. Решетникова

Меню
14.05.2025

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. Плотность К	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		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
14.05.2025

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

№ рец	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 88/23	Запеканка из творога со стученным 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
Итого завтрак		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	Макаронны 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
Итого обед		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
Итого за день		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

(Handwritten signatures)

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



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

Меню
14.05.2025

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Старш

День: среда

Сезон: осень-зима

Неделя: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№ рецеп	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность 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
№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		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

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



Меню

15.05.2025

Возраст: 7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнаçаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)
Район: Игarka

День: четверг
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	С		А	В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe		
ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ																			
№ 75	Икра кабачковая конс.	60	9,22	5,6	1,6	7,72	78,2	4,4	0,018	0,02	4,4	0,018	15,53	58,2	36,55	1,02			
№ 204	Макаронны с сыром	150/40	29,59	10,57	17,31	35,87	265	0,1	0,3	0,2	0,1	0,3	10,2	57,2	141,6	01,1			
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	0,0	0,0	12,0	0,0	19,20	10,80	13,20	02,6			
№ 376	Чай с сахаром	200/15	1,52	1,00	0,00	18,20	76,00	4,00	0,000	0,02	4,00	0,000	14,00	8,00	14,00	0,60			
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0	0	0,1	0	0	6,9	9,7	27	00,8			
Итого завтрак		695	80,16	19,25	19,75	83,75	527,80	20,50	0,32	0,38	20,50	0,32	65,83	143,90	232,35	6,16			
ОБЕД 4 ДЕНЬ																			
№ 71	Огулец соленый	60	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	4	0	0	4	0	13,8	4,4	25,2	00,6			
№ 84	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5	12,10	5,21	4,34	29,62	278,3	7,8	0,220	0,30	7,8	0,220	58,87	44,2	107,7	1,93			
№ 291	Плов из пшеницы	90/150	60,32	18,01	23,6	22	246,4	4,8	0,3	0,1	4,8	0,3	32,3	42,3	149,3	2,4			
№ 388	Напиток из шиповника	200	6,44	0,7	0,3	18,2	103,0	55,0	0,3	0,0	55,0	0,3	28,3	3,6	3,0	1,0			
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0	0	0,1	0	0	6,9	9,7	27	00,8			
х/к	Хлеб ржаной (Ржано-пшеничный)	20	1,22	2,00	0,30	11,28	49,80	0,000	0,00	0,10	0,000	0,00	5,40	5,70	26,10	1,20			
Итого обед:		805	87,85	28,02	29,00	92,80	737,75	71,60	0,82	0,60	71,60	0,82	145,57	109,90	338,30	7,93			
Итого за день:		1500	168,01	47,27	48,75	176,55	1265,55	92,10	1,14	0,98	92,10	1,14	253,80	253,80	570,65	14,09			

Ответственный по питанию *С.А. Асман*
Мед. сестра *С.А. Асман*

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

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

Меню
15.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)
Рацион: Старш

День: четверг
Неделя: 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
ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ														
ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ														
№ 204	Макароны с сыром	180/50	40,52	22,5	27,5	65	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№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	0,00	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Итого		810	42,04	25,10	27,86	93,40	393,20	0,32	4,10	0,30	74,90	31,10	182,60	2,50

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.



Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СТПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова



**Меню
15.05.2025**

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Старш

День: четверг
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност к ккал К	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
ЗАВТРАК 4 ДЕНЬ														
№ 204	Макароны с сыром	180/50	40,52	22,5	27,5	65	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№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
№ 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
Ито го зав тра к:		930	55,63	25,58	28,34	105,16	449,60	0,36	16,10	0,31	85,70	50,30	195,80	5,14
ОБЕД 4 ДЕНЬ														
№ 84	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5	12,10	5,21	4,34	35	278,3	0,30	7,8	0,220	44,2	58,87	107,7	1,93
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	30,15	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	180	22,82	2,98	15,85	20,65	255	0,16	11,3	0,5	30,0	20,16	82,4	00,2
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,14	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
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
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:		860	74,26	24,74	28,72	102,97	840,90	0,75	75,29	1,03	135,40	142,70	273,06	6,09
Ито го за ден ь:		1790	129,89	50,32	57,06	208,13	1290,50	1,11	91,39	1,33	221,10	193,00	468,86	11,23

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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

В.В.Решетникова

Меню
15.05.2025

"Деточное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Старш

День: четверг
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецепту	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Мg	Са	Р
Завтрак 1														
№ 75	Икра кабачковая конс.	100	15,37	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№ 204	Макароны с сыром	200/80	40,52	22,5	27,5	44,5	265	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
п	Печенье "Чоко-пай"	30	19,00	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	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 зав		810	78,24	31,18	29,94	92,38	527,80	0,38	20,50	0,32	143,90	65,83	232,35	6,16

Ответственный по питанию

Мед сестра



Меню

16.05.2025

Возраст:

7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацакян Т.В.
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)
 Район: МладшДС

День: пятница
 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	Мg	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 день:		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 *С.А. Кочурова*
 Мед. сестра *С.А. Кочурова*



**Меню
16.05.2025**

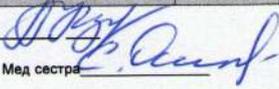
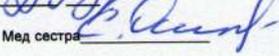
Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

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

№ 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
ЗАВТРАК 5 ДЕНЬ														
№175	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
№376	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
Итого		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:

И.П. Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

Меню
16.05.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Старш

День: пятница
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ реп 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	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 ка		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
школа Филиала СГПИ в г.Железноводске

Т.В.Мнацаканян

В.В.Решетникова

Меню
16.05.2025

"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
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ п/п	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
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

(Handwritten signatures)



ИП: Инициализи Т.В.

19.05.2025
Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зима
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Сезон: Зима	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	II неделя							Витамины, мг							Минеральные вещества, мг																						
					Пищевые в-ва,г							Энерг. Ценность,ккал			A				B1			C				Mg			Ca				P			Fe					
					Б	Ж	У	К	Л	VI	С	А	Мg	Ca	P	Fe																									
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 массоваядоля 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

(Handwritten signature)

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

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

В.В. Решетникова

Меню
19.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

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

№ 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
№1 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
Итого завтрак:		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.



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

В.В. Решетникова

Меню
19.05.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион: Старш

День: понедельник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епт ыпы	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
№1 75	Капша 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	33,70	21,88	22,51	75,32	465,40	0,34	15,69	0,25	66,30	97,80	142,30	3,02
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
№2 95/3 31	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
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	9,85	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 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
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	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 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:		1005	104,82	35,85	38,57	153,07	939,70	0,78	23,43	0,89	200,76	109,38	374,04	14,04
Ито го за ден ь:		1525	138,52	57,73	61,08	228,39	1405,10	1,12	39,12	1,13	267,06	207,18	516,34	17,06

Ответственный по питанию

Мед сестра

(Handwritten signatures)

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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

Меню
19.05.2025

"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 8)

Рацион: Старш

День: понедельник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептур	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
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
Итого 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

ИП Мнацаканян Т.В.



20.05.2025
Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зима
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Сезон: Зима	Возраст: 7-11	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г						Энерг. ценность, ккал				Витамины, мг						Минеральные вещества, мг					
						Б	Ж	У	К	В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe											
ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ																											
№75			Икра свекольная	60	5,55	2	0,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02											
№210			Омлет натуральный с маслом	180	72,66	15,04	18,23	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	0,00	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8											
Итого завтрак:				605	93,37	19,25	19,69	77,49	547,40	0,31	29,50	0,34	100,90	98,13	243,65	6,88											
ОБЕД 7 ДЕНЬ																											
№ 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	0,5	30	20,16	82,36	0,21											
№388			Напиток из шиповника	200	6,44	0,7	0,3	18,2	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0											
№ 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	0,00	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	0,00	2,00	0,30	11,28	49,80	0,10	0,000	0,00	5,70	5,40	26,10	1,20											
Итого обед:				860	72,32	28,43	29,47	106,00	744,30	0,80	79,69	0,31	154,70	152,04	250,86	7,32											
Итого за день:				1465	165,69	47,68	49,16	183,49	1291,70	1,11	109,19	0,65	255,60	250,17	494,51	14,20											

Ответственный по питанию
Мед.сестра *[Подпись]*

Утверждаю
И.П. Мнацаканян Т.В.
Т.В. Мнацаканян

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

Меню
20.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Старш

День: вторник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: 5 - 9 класс

№ рецептуры	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 7 ДЕНЬ														
№210	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
№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 заяв		445	85,96	21,03	25,68	Фя	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
Итого заяв		890	171,93	42,06	51,36	#ЗНАЧ!	825,60	0,50	26,20	0,64	63,80	126,80	387,80	6,44

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
20.05.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Старш

День: вторник
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епт убы	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 7 ДЕНЬ														
№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 к:		670	85,96	21,03	25,68	58,01	412,80	0,25	13,10	0,32	31,90	63,40	193,90	3,22
ОБЕД 7 ДЕНЬ														
№ 102	Суп картофельный с горохом	250	8,12	8,42	4,61	53,27	125,3	0,3	0,2	0,000	52,7	49,01	72,3	0,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	30,15	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	180	22,82	2,98	15,85	20,65	255,0	0,16	11,3	0,5	30	20,16	82,36	0,21
№3 88	Напиток из шиповника	200	6,44	0,7	0,3	25	103,0	0,0	55,0	0,3	3,6	28,3	3,0	1,0
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
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: Ито го за ден ь:		1120	70,58	27,95	28,99	128,04	687,90	0,76	67,69	0,81	143,90	132,84	237,66	4,68
		1790	156,54	48,98	54,67	186,05	1100,70	1,01	80,79	1,13	175,80	196,24	431,56	7,90

Ответственный по питанию

Мед сестра



Утверждаю:
ИП Мнаçаканян Т.В.
Т.В. Мнаçаканян

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

Меню
20.05.2025

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнаçаканян Т.В.

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

День: вторник
Неделя: 2

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	Мg	Ca	P	Fe
ЗАВТРАК 7 ДЕНЬ														
№131	Кукуруза консервированная	60	18,02	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№210	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
№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
Итого завтрака:		670	102,15	26,63	27,28	65,73	491,00	0,27	17,50	0,34	90,10	78,93	230,45	4,24

Ответственный по питанию: [Signature]
Мед сестра: [Signature]

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

Утверждено:  ИП Минацкая Т. В.
Т. В. Минацкая
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
Г. ЖЕЛЕЗНОВОДСК

ИП Минацкая Т. В.

Меню
21.05.2025
Завтрак, обед 1-4 класс

Сезон: осень-зима
Возраст: 7-11

№ рецептуры	Сезон: Зима	Наименование блюда	Выход, г	Цена,	Пищевые в-ва, г						Энерг. ценность, ккал			Витамины, мг						Минеральные вещества, мг					
					Б	Ж	У	К	В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe										
ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ																									
№295/331		Котлета рубленая из птицы (грудка)	90	34,73	10,9	12,59	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	01,7										
№304		Рис отварной	150	12,55	6,12	6,08	32,90	214,3	0,3	5,0	0,021	138,0	20,6	207,2	4,7										
№388		Банан калиброванный	200	38,00	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	15,2	62,0	0,0004	12,83	0,0	2,4	4,4	2,4	00,4										
х/к		Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,10	0,00	0,000	9,70	6,90	27,00	0,80										
			685	90,51	19,23	19,53	80,26	572,20	0,43	31,13	0,01	185,00	59,28	390,70	10,17										
ОБЕД 8 ДЕНЬ																									
№ 96		Рассольник Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	12,69	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75										
№1011/331 сб. 2011, 2005		Гуфтели рубленые из грудки птицы с соусом основным	90/50	38,50	12,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	40,9	1,7										
№203		Макароны отварные с маслом	150	8,21	9,2	14,2	53,2	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8										
№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										
Итого обед:			795	66,83	29,98	39,12	135,19	844,10	0,65	27,73	1,46	155,96	114,91	255,44	11,95										
Итого за день:			1480	157,34	49,21	58,65	215,45	1416,30	1,08	58,86	1,47	340,96	174,19	646,14	22,12										

Ответственный по питанию
Мед. сестра 

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



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



В.В. Решетникова

Меню
21.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: среда
Неделя: 2

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
ЗАВТРАК 8 ДЕНЬ														
№ 181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	10,28	16,6	9,7	30,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 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
№ 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
		590	28,03	19,28	17,31	58,93	573,40	0,22	5,96	0,30	59,90	85,70	157,30	3,76

Ответственный по питанию

Мед сестра

(Handwritten signatures)

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

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

В.В. Решетникова

Меню
21.05.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Старш

День: среда
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епт уды	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 8 ДЕНЬ														
№2 95/3 31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,39	10,9	13,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№2 03	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,27	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	1,71	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
Ито го зав тра к		525	51,16	21,83	28,38	78,60	569,50	0,32	15,73	0,96	124,70	20,91	236,00	8,66
ОБЕД 8 ДЕНЬ														
№ 96	Рассольник Ленинградский с крупой рисовой со сметаной	250/5	12,69	3,82	5,37	18,30	154,0	0,21	24,10	0,5	10,20	83,60	72,3	1,75
№10	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
№3 02	Гречка отварная рассыпчатая	180	13,56	3,6	11	31,2	206	0,00	6,2	0,2	26,0	42,2	78,0	06,0
№ 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 д		1100	77,62	24,38	35,92	113,19	782,10	0,43	32,33	0,95	93,46	155,70	267,74	12,15
Ито го за ден ь		1690	128,77	46,21	64,30	191,79	1351,60	0,75	48,06	1,91	218,16	176,61	503,74	20,81

Ответственный по питанию

Мед сестра

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.



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



Меню
21.05.2025

Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)
Рацион: Старш

День: среда

Сезон: осень-зима

Неделя: 2

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		К	В1	С	А	Мг	Са	Р

1 неделя

ЗАПРАК 8 ЛЕНЬ

№ 181	Каша жидкая молочная из крупы овсяной	200/5	13,15	16,6	9,7	40,4	379,2	0,1	1,96	0,1	39,2	61,8	116,3	02,3
№ 14	Масло сливочное	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
№ 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
№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
№ 388	Банан калиброванный	200	38,00	0,48	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6
		590	79,25	20,18	21,45	40,53	499,70	0,10	1,96	0,40	47,70	163,00	191,30	2,56

Ответственный по питанию

Мед сестра

[Handwritten signatures]



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



Утверждено
 ИП Минацкая Т. В.
 _____ Т. В. Минацкая
 ИП «СВЕТЛОТОВАРИТЕЛЬ»
 в Железноводске

ИП Минацкая Т.В.

Сезон: осень-зима
 Возраст: 7-11

Меню
22.05.2025
Завтрак, обед 1-4 класс

№ рецептуры	Сезон: Зима	Возраст: 7-11	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г					Энерг. Ценность,ккал			Витамины, мг					Минеральные вещества,мг				
						Б	Ж	У	К	В1	С	А	Мg	Са	Р	Fe							
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ																							
№ 222			Пудинг творожный 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							
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			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							
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	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.
Т.В. Мнацаканян



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

Меню
22.05.2025

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

№ 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
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ														
№ 222	Пудинг творожный 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

C. Danf
D. Danf

Утверждаю:

ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

Меню
22.05.2025

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

№ 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
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ														
№ 222	Пудинг творожный 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
№ 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
		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	7,10	6,27	3,71	32	102,3	0,2	22,6	0,017	58,9	67,38	114,2	1,84
№ 295/31	Котлета рубленая из птицы (грудка)	100	38,54	16,7	18,8	10,2	187,3	0	1,3	0,3	24,1	8,2	140,9	1,7
№ 203	Макаронны отварные с маслом	180	9,85	9,2	14,2	43	268	0,22	1,6	0,7	88,5	1,41	65,7	05,8
№ 358	Кисель из сока фруктового	200	6,29	0,25	0,00	6,90	98,50	0	3,5	0,005	5	15,2	9,1	00,1
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 обе		800	64,83	36,02	37,37	113,58	758,10	0,66	29,00	0,68	191,90	104,49	383,00	11,44
Итого за ден		1475	184,17	55,22	47,43	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
22.05.2025

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и таблица ценности приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Старш

День: четверг
Неделя: 2

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	Мg	Ca	P	Fe	
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ															
№ 222	Пудинг творожный 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



Согласовано:
 Директор Базовой общеобразовательной школы Физико-СПИ в г. Железноводске
 В.В. Решетникова

ИП. Мнацаканян Т.В.



Утверждено
 ИП. Мнацаканян Т.В.
 Т.В. Мнацаканян
 23.05.2025
 Меню
 Завтрак, обед 1-4 класса

Сезон: осень-зима
 Возраст: 7-11

№ рецептуры	Наименование блюда	Возраст: 7-11	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	
					г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г	г
ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ																										
№ 204	Макароны с сыром		150/40	29,59	17	18,6	44,5	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1											
№ 388	Яблоко сезонное калиброванное		120	11,76	0,48	11,76	56,4	0,0	12,0	0,0	10,80	19,20	13,20	02,6												
№ 377	Чай с сахаром и лимоном		200/15/7	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:			562	46,58	19,21	19,46	81,66	546,60	0,34	24,93	0,31	80,10	40,70	184,20	4,90											
ОБЕД 10 ДЕНЬ																										
№ 71	Огурец соленый		53	5,94	0,5	0,1	1,5	8,1	0	4	0	4,4	13,8	25,2	00,6											
№ 99	Суп с овощами со сметаной		250/5	11,49	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52											
№ 291	Плов из птицы		90/150	60,32	18,01	23,6	22	246,4	0,1	4,8	0,3	42,3	32,3	189,33	2,4											
№ 377	Компот из яблок свежих		200	6,35	0,1	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											
Итого обед:			805	87,15	28,63	29,97	96,85	722,55	0,62	22,20	0,86	150,00	128,51	341,73	9,02											
Итого за день:			1367	133,73	47,84	49,43	178,51	1269,15	0,96	47,13	1,17	230,10	169,21	525,93	13,92											

Мед. сестра
 Ответственный по питанию

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян



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

В.В. Решетникова



Меню
23.05.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

№ рец епт уды	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
ЗАВТРАК · 10 ДЕНЬ														
№ 75	Икра кабачковая конс.	50	15,37	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№ 204	Макароны с сыром	180/50	40,52	22,5	27,5	65	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№3 77	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	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		730	61,12	24,23	27,88	90,40	490,20	0,30	12,93	0,30	69,30	21,50	171,00	2,26

Ответственный по питанию

Мед сестра

(Handwritten signatures)



**Меню
23.05.2025**

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Старш

День: пятница
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ														
№ 204	Макароны с сыром	180/50	40,52	22,5	27,5	65	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№ 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
Итого за трапезу:		683	43,87	25,10	27,86	93,40	504,20	0,32	4,10	0,30	74,90	31,10	182,60	2,50
ОБЕД 10 ДЕНЬ														
№ 99	Суп с овощами со сметаной	250/5	11,49	6,42	5,61	36,27	278,9	0,3	11,2	0,560	72,7	59,01	72,3	2,52
№ 234	Шницель рыбные (минтай)	100	30,15	12,25	7,57	7,64	102,6	0,09	1,2	0,005	42,2	23,07	26,9	0,95
№ 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	250	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
Итого обед:		1065	66,10	28,99	19,92	113,89	785,00	0,90	19,60	0,59	283,50	126,06	361,30	11,64
Итого за день:		1748	109,97	54,09	47,78	207,29	1289,20	1,22	23,70	0,89	358,40	157,16	543,90	14,14

Ответственный по питанию

[Signature]
Мед сестра *[Signature]*



Утверждаю
ИП Мнаçаканян Т.В.
Т.В. Мнаçаканян



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

Меню
23.05.2025

"Льготное питание детей участников специальной военной операции, обучающихся по образовательным программам основного общего образования"

ИП Мнаçаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)
Рацион: Старш

День: пятница
Неделя: 2

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
ЗАВТРАК 10 ДЕНЬ														
№ 75	Икра кабачковая конс.	55	8,45	5,6	1,6	7,72	78,2	0,02	4,4	0,018	58,2	15,53	36,55	1,02
№ 204	Макароны с сыром	180/50	40,52	22,5	27,5	44,5	376	0,2	0,1	0,3	57,2	10,2	141,6	01,1
№377	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	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
Итого завтрак:		730	52,37	29,83	29,48	77,62	568,40	0,32	17,33	0,32	127,50	37,03	207,55	2,26

Ответственный по питанию

Мед сестра