

Утверждаю:
 Документ подписан электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Иваненко Ирина Васильевна
 Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске
 Дата подписания: 01.09.2025 12:38:56
 Уникальный программный ключ:
 6ed996c0094370e580691de3e95b564cf0da



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

02.09.2025

**Меню горячего питания (завтраков) для организации питания учащихся
 обучающихся в 5-9 классах,
 пользующихся льготой на горячее питание
 для Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске**

И.И. Мнацаканян И.В.

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

День: вторник
 Неделя: 1

Сезон: осень-зима
 Возраст: 5 - 9 класс

№ ре- с- п- т- у - ны	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Неделя: 1			Энерг. Ценност ь,ккал	Возраст: 5 - 9 класс			Минсральныс вещества,мг			
				Пищевые в-ва,г				Витамины, мг						
				Б	Ж	У		В1	С	А				
ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ														
№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	0,8
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.

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

В.В. Решетникова

02.09.2025

Меню горячего питания (завтрак) для учащихся 5-9 классов
Базовой общеобразовательной школе Филиала СГПИ в г. Железноводске
пользующихся отдельной льготой на горячее питание(дети участников СВО) на 2025-2026

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

№ ре- сеп- ту- ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Неделя: 1				Возраст: 5 - 9 класс						
				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	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	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
Ито го		590	78,72	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:

ИП Мнацаканян Т.В.

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова



02.09.2025

Возраст:

7-11 лет

Меню горячего питания (завтрак и обед) для учащихся в Базовой общеобразовательной школы
Филиала СГПИ в г. Железноводске на 2025 учебный год

для 1 - 4 классов (за счет бюджета)

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Младшдсд

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		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	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	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8	
Итого		515	55,02	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		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 обед:		1375	130,30	47,08	48,92	171,90	1244,30	1,20	46,02	0,53	340,50	174,92	627,16	16,35	
Итого за день:															

Ответственный по питанию

Мед.сестра

С.И. Сидорова