

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Иванченко Ирина Васильевна
 Должность: директор Филиала СГПИ в г. Железноводске
 Дата подписания: 12.03.2025 16:27:45
 Уникальный программный ключ:
 6ed79967cd09433ac580691de3e3e95b84c70da

Утверждено:
 ИП Мнацаканян Т.В.
 ИП Мнацаканян Т.В. Мнацаканян
 13.03.2025
 Меню
 ЗАВТРАК, ОБЕД 1-4 класс

Согласовано:
 Директор Базовой общеобразовательной школы филиала СГПИ в г. Железноводске
 В.В. Решетникова
 13.03.2025
 Меню
 ЗАВТРАК, ОБЕД 1-4 класс

№ рецептуры	Сезон: Зима	Наименование блюда	Выходг	Цена,	Пищевые в-ва, г										Энерг.			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг				
					Б	Ж	У	Л	К	В1	С	А	Мг	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	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	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 пшенная 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												
			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												
			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
13.03.2025

Льготное питание завтрак 5 - 9 класс

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых 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

С. Осипов
Д. Кузьм

Утверждаю:
ИП Мнацаканян Т.В.

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

В.В. Решетникова

Т.В. Мнацаканян

Меню
13.03.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)
Рацион: Старш

День: четверг
Неделя: 2

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рец епту пы	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 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	6,56	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	38,39	10,90	13,80	10,20	187,30	0,0	1,3	0,3	24,10	8,20	140,90	1,700
№203	Макароны отварные с маслом	180	7,79	9,20	14,20	43,00	268,00	0,2	1,6	0,7	88,50	1,41	65,70	5,800
№358	Кисель из сока фруктового	200	5,90	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	1,71	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		800	61,49	30,22	32,37	113,58	758,10	0,66	29,00	0,68	191,90	104,49	383,00	11,44
Итого за ден		1475	180,83	49,42	42,43	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
 ИП МНАЦАКАНЯН Т.В.
 ПРЕДПРИЯТИЕ
 ВЛАДИМИРОВИЧ
 ОГРН 326265100004211
 РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
 СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ
 г. ЖЕЛЕЗНОВОДСК

Согласовано:
 Директор Базовой общеобразовательной
 школы Филиала СГПИ в г. Железноводске
 В.В. Решетникова
 Меню
 13.03.2025

"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 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. Ценност ь, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг					
				Б	Ж	У	К		В1	С	А	Мg	Ca	P	Fe		
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ																	
№ 222	Пудинг твороженный 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			

ИП Мнацаканян Т.В.
 Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)
 Рацион: Старш

№ рецептуры
 Ответственный по питанию
 Мед сестра

№ 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	Мg	Ca	P	Fe		
ЗАВТРАК 9 ДЕНЬ																	
№ 222	Пудинг твороженный 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			