

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

Согласовано:
Директор Базовой общеобразовательной
школа № 10 в г. Железноводске
В. В. Решетникова

18.03.2025

Возраст: 7-11 лет

Завтрак, обед 1-4 класс

ИП Мнацаканян Т.В.
Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)
Район: 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			
				Витамины, мг					Минеральные вещества,мг							
				Б	Ж	У	К		В1	С	А	Mg	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	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:

И.П. Мнацаканян Т.В.

Т.В. Мнацаканян

Согласовано:

Директор Базовой общеобразовательной школы Филиала СГПИ в г. Железноводске

В.В. Решетникова

Меню 18.03.2025

И.П. Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Старш

День: вторник

Неделя: 1

Сезон: осень-зима

Возраст: 5 - 9 класс

№ ре- цеп- ту- ры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	неделя: 1			Энерг. Ценност ь,ккал	неделя: 2			неделя: 3			
				Пищевые в-ва,г				Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P
ЗАВТРАК 2 ДЕНЬ														
№2 95/3	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	Рис отварной	180	15,48	6,73	6,08	42	214,3	0,29	5	0,021	138	20,58	207,2	4,67
№3 76	Чай с сахаром и лимоном	200/15	3,40	0,13	0,02	15,20	62,00	0,00	12,83	0,0	2,40	4,40	2,40	0,36
х/к	Хлеб пшеничный	30	1,83	1,60	0,36	10,20	52,20	0,1	0	0	9,7	6,9	27	00,8
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



Меню
18.03.2025

Льготное питание завтрак, обед (дети-инвалиды)

ИП Мнацаканян Т.В.

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

День: вторник
Неделя: 1

Сезон: осень-зима
Возраст: дети-инвалиды

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг				
				Б	Ж	У		К	В1	С	А	Mg	Ca	P	Fe
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 ппеничный	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.

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

В.В.Решетникова

Меню
18.03.2025

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

ИП Мнацаканян Т.В.

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Старш

День: вторник

Сезон: осень-зима

Неделя: 1

Возраст: 5 - 9 класс

№ ре- цеп- туры	Наименование блюда	Выход,г	Цена,	Пищевые в-ва,г			Энерг. Ценност ь,ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества,мг			
				Б	Ж	У		В1	С	А	Мг	Са	Р	Ег
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