



ИП Полубояров Ю.А.

МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
 на 5 октября 2023 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность , ккал	Цена, руб
------------	-------------------	---------------	---	---	---	---------------------------	--------------

Горячий завтрак

493л	Филе куриное в сметанном соусе	100	13,86	19,78	3,87	248	41,74
516л	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	7,66
78л	Икра морковная, зелень	60/0,5	1,5	2,76	6,42	56,4	6,02
685л	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,98	58	2,53
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	11,81
пр	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	640	23,21	32,38	80,13	725,3	72

Обед

124л	Щи из свежей капусты с картофелем, зелень	200/1,1	1,76	4,94	16,6	94,4	9,2
462л/587л	Тефтели из филе куриного, соус томатный	100	13,86	12,36	12,36	219,27	34,22
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	7,66
78л	Икра свекольная, зелень	60/1	1,08	3,12	5,16	54	6,48
	Вафли	25	1,88	4,25	16,75	112,5	5,83
642л	Кисель из яблок с вит.С	200	0,4		39,8	81	6,37
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	765	26,36	34,09	138,73	877,07	72

- ИП Полубояров Ю.А.  Полубояров Ю.А.
- Технолог  А.В. Бурякина
- Директор МОБУ СОШ № 9  Н.В. Мохова
- заведующий производством  О.И. Бузина
- Буфетчик 
- Ответственный за организацию питания _____





ИП Полубояров Ю.А.

МЕНЮ

горячего бесплатного питания для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
 на 5 октября 2023 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход,г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность,к кал	Цена, руб
------------	-------------------	--------------	---	---	---	--------------------------	--------------

Горячий завтрак

340л	Омлет натуральный	110	10,53	21,7	2,03	247,5	44,94
78л	Икра морковная	60	1,5	2,76	6,42	56,4	5,63
	Крендель сахарный	60	4,32	7,56	37,26	232,2	8,68
685Л	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,98	58	2,53
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	460	18,7	32,31	71,55	665,5	64,02

Обед

124л	Щи из свежей капусты с картофелем,зелень	200/1,1	1,76	4,94	16,6	94,4	9,2
462л/587л	Тефтели из филе куриного,соус томатный	100	13,86	12,36	12,36	219,27	34,22
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	7,66
78л	Икра свекольная,зелень	60/1	1,08	3,12	5,16	54	6,48
	Вафли	25	1,88	4,25	16,75	112,5	5,83
642л	Кисель из яблок с вит.С	200	0,4		39,8	81	6,37
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	765	26,36	34,09	138,73	877,07	72
	Итого	1225	45,06	66,4	210,28	1542,57	136,02

- ИП Полубояров Ю.А. _____ Полубояров Ю.А.
- Технолог _____ А.В.Бурякина
- Директор МОБУ СОШ № 9 _____ Н.В.Мохова
- Заведующий производством _____ О.И. Бузина
- Буфетчик _____
- Ответственный за организацию питания _____





ИП Полубояров Ю.А.

МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 5-11 классов
из малоимущих семей, тубинфицированных и детей участников СВО
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
на 5 октября 2023 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность , ккал	Цена, руб
Обед							
124л	Щи из свежей капусты с картофелем, зелень	200/0,7	1,76	4,94	16,6	94,4	8,9
388л/587л	Котлета рыбная, соус томатный	90	9,1	6,16	10,64	137,2	24,32
508л	Каша рисовая	150	3,6	9	35,7	244,5	11,41
78л	Икра морковная, зелень	30/1	0,54	1,56	2,58	27	3,6
685л	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,98	58	2,53
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	700	17,35	21,95	91,36	632,5	53

- ИП Полубояров Ю.А. _____ Полубояров Ю.А.
- Технолог _____ А.В.Бурякина
- Директор МОБУ СОШ № 9 _____ Н.В.Мохова
- Заведующий производством _____ О.И. Бузина
- Буфетчик _____
- Ответственный за организацию питания _____

