



ИП Полубояров Ю.А.

**МЕНЮ**

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов  
 МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка  
 на 16 ноября 2023 г

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

**Горячий завтрак**

498л	Котлета рубленая из филе кур.	90	17,6	10	14,4	210	48,34
508л	Каша гречневая	150	8,4	10,8	41,25	303	11,79
16л	Салат из свежих огурцов,зелень	60/0,1	0,36	4,26	4,86	47,4	12,3
686л	Чай с лимоном	207	0,3		15,2	60	4,96
	Мандарины	100	0,8	0,3	8,1	40	28,08
	Хлеб йодированный	50	3,8	0,45	23,1	119	3,73
	<b>Итого</b>	<b>657</b>	<b>31,26</b>	<b>25,81</b>	<b>106,91</b>	<b>779,4</b>	<b>109,2</b>

**Обед**

124л	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,2	6,18	20,75	118	10,6
374л	Рыба, тушеная в томате с овощами	120	15,47	8,4	6,93	163,47	40,83
508л	Каша рисовая	150	3,6	9	35,7	244,5	11,41
71л	Винегрет овощной, зелень	60/0,7	0,84	6,06	9,72	74,4	9,51
	Мандарины	100	0,8	0,3	8,1	40	28,08
701л	Напиток из яблок с вит.С	200	0,06		22,8	82,8	5,04
	Хлеб йодированный	50	3,8	0,45	23,1	119	3,73
	<b>Итого</b>	<b>930</b>	<b>26,77</b>	<b>30,39</b>	<b>127,1</b>	<b>842,17</b>	<b>109,2</b>

- 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

5-11 классов

МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка

на 16 ноября 2023 г

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

**Горячий завтрак**

211м	Запеканка из макарон с творогом, молоко сгущенное	220	13,96	12,94	37,22	321	42,79
14	Масло сливочное	15	1,2	10,88	1,95	99,15	10,8
ако	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,4	3,6	27,9	148	8,19
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>465</b>	<b>19,84</b>	<b>27,69</b>	<b>80,93</b>	<b>639,55</b>	<b>64,02</b>

**Обед**

124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,76	4,94	16,6	94,4	8,32
374л	Рыба, тушеная в томате с овощами	90	11,6	6,3	5,22	122,6	27,87
508л	Каша рисовая	150	3,6	9	35,7	244,5	11,41
78л	Икра морковная	60	1,38		8,82	39,18	5,63
	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	11,49
701л	Напиток из яблок с вит.С	200	0,06		22,8	82,8	5,04
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>830</b>	<b>21,08</b>	<b>20,91</b>	<b>112,8</b>	<b>701,88</b>	<b>72</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1295</b>	<b>40,92</b>	<b>48,6</b>	<b>193,73</b>	<b>1341,43</b>	<b>136,02</b>

1. ИП Полубояров Ю.А.  Полубояров Ю.А.
2. Технолог  А.В.Бурякина
3. Директор МОБУ СОШ № 9  Н.В.Мохова
4. Заведующий производством \_\_\_\_\_ О.И. Бузина
5. Буфетчик  \_\_\_\_\_
6. Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_





ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
бесплатного питания для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов  
1-4 классов (второй завтрак)  
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка  
на 16 ноября 2023 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход,г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность ,ккал	Цена, руб
<b>Завтрак</b>							
Зл	Бутерброд с сыром твердым,маслом сливочным	10/14/30	5,8	12,89	13,93	200,07	22,12
ако	Кофейный напиток	200	0,3		15,1	59	4,7
	<b>Итого</b>	<b>254</b>	<b>6,1</b>	<b>12,89</b>	<b>29,03</b>	<b>259,07</b>	<b>26,82</b>

1. ИП Полубояров Ю.А.  Полубояров Ю.А.
2. Технолог  А.В.Бурякина
3. Директор МОБУ СОШ № 9  Н.В.Мохова
4. Заведующий производством  О.И. Бузина
5. Буфетчик 
6. 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 16 ноября 2023 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Обед</b>							
124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,76	4,94	16,6	94,4	8,9
462л/587л	Тефтели из куриного филе, соус томатный	90	12,47	11,12	11,12	197,34	29,58
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	7,66
79л	Икра овощная	30	0,69		4,41	19,59	2,09
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
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>22,37</b>	<b>25,5</b>	<b>92,17</b>	<b>685,23</b>	<b>53</b>

1. ИП Полубояров Ю.А. \_\_\_\_\_ Полубояров Ю.А.
2. Технолог \_\_\_\_\_ А.В.Бурякина
3. Директор МОБУ СОШ № 9 \_\_\_\_\_ Н.В.Мохова
4. Заведующий производством \_\_\_\_\_ О.И. Бузина
5. Буфетчик \_\_\_\_\_
6. Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_

