



ИП Полубояров Ю.А.

**МЕНЮ**

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов  
 МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка  
 на 27 ноября 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	16,63	23,74	4,64	297,6	60,45
508л	Каша пшеничная	150	6,45	10,35	37,2	274,5	7,97
45л	Салат из квашеной капусты	60	0,78	3	14,46	50,4	12,63
	Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	21,89
685л	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	11,98	58	2,53
	Хлеб йодированный	50	3,8	0,45	23,1	119	3,73
	<b>Итого</b>	<b>730</b>	<b>28,33</b>	<b>38,16</b>	<b>106,08</b>	<b>870</b>	<b>109,2</b>

**Обед**

138л	Суп картофельный с рисом	250	2,69	2,91	21,9	124,49	10,34
498л	Биточки рубленные из филе куриного	90	17,6	10	14,4	210	48,34
516л	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	7,68
16л	Салат из свежих огурцов	60	0,36	4,26	4,86	47,4	12,18
	Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	21,89
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>950</b>	<b>30,21</b>	<b>27,37</b>	<b>135,96</b>	<b>898,69</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 27 ноября 2023 г

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

**Горячий завтрак**

311л	Каша пшеничная молочная жидкая	230	7,86	11,74	47,46	315,56	32,99
14	Масло сливочное	20	1,6	14,51	2,6	132,2	14,4
	Булочка "Школьная с крошкой"	60	4,62	8,52	31,62	220,26	9,43
686л	Чай с лимоном	200/7	0,3		15,2	60	4,96
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>547</b>	<b>16,66</b>	<b>35,04</b>	<b>110,74</b>	<b>799,42</b>	<b>64,02</b>

**Обед**

138л	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,33	17,52	99,59	8,27
498л/587л	Биточки рубленые из филе куриного, соус томатный	90	17,6	10	14,4	210	35,8
516л	Макаронны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	7,66
т24	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,38		8,82	39,18	9,52
	Печенье	25	1,88	4,25	16,75	112,5	3,47
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>755</b>	<b>30,45</b>	<b>26</b>	<b>128,35</b>	<b>859,97</b>	<b>72</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1302</b>	<b>47,11</b>	<b>61,04</b>	<b>239,09</b>	<b>1659,39</b>	<b>136,02</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

бесплатного питания для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов  
1-4 классов (второй завтрак)

МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка  
на 27 ноября 2023 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход,г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность ,ккал	Цена, руб
<b>Завтрак</b>							
769л	Булка "Домашняя"	100	7,5	13,2	60,9	394	10,18
	Сок фруктовый	200	0,6	0,4	23,2	114	16,64
	<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>8,1</b>	<b>13,6</b>	<b>84,1</b>	<b>508</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 27 ноября 2023 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Обед</b>							
138л	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,33	17,52	99,59	8,27
498л/587л	Котлеты рубленая из филе куриного, соус томатный	90	13,69	7,77	11,2	163,33	29,65
516л	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	7,66
78л	Икра морковная	30	1,51	3,08	4,22	50,67	2,65
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>24,8</b>	<b>22,62</b>	<b>92,98</b>	<b>687,49</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

