



**ИП Полубояров Ю.А.**  
**МЕНЮ**  
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов  
**МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка**  
на 26 января 2024 г

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

**Горячий завтрак**

498л/587л	Биточки рубленые из филе куриного, соус томатный	90	17,6	10	14,4	210	39,26
508л	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,4	10,8	41,25	303	13,04
ако	Кофейный напиток	200	0,3		15,1	59	5,09
г24	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,78	4,44	5,1	63,6	10,51
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
пр	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>29,76</b>	<b>25,51</b>	<b>98,31</b>	<b>747</b>	<b>82</b>

**Обед**

139	Суп картофельный с горохом	200	6,8	4,2	16,5	165	9,36
374л	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	12,89	7	5,8	136,22	34,16
508л	Каша рисовая рассыпчатая	150	3,6	9	35,7	244,5	11,95
78л	Икра морковная, зелень	60/0,3	1,32	4,56	7,62	73,8	7,34
639л	Компот из сухофруктов с вит.С	200	0,6		31,4	124	5,09
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>27,89</b>	<b>25,03</b>	<b>119,48</b>	<b>854,92</b>	<b>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  
для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов  
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка  
на 26 января 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход,г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность,к кал	Цена, руб
<b>Горячий завтрак</b>							
334л	Запеканка из макарон с творогом,молоко сгущенное	220	13,96	12,94	37,22	321	43,28
14	Масло сливочное	10	0,8	7,25	1,3	66,1	7,66
685л	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	2,9
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>17,64</b>	<b>20,46</b>	<b>75,98</b>	<b>556,5</b>	<b>67,94</b>
<b>Обед</b>							
139	Суп картофельный с горохом,зелень	250/0,6	8,5	5,25	20,63	260,25	12,18
374л	Рыба,тушеная в томате с овощами	100	12,89	7	5,8	136,22	34,16
508л	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,32	10,8	42,84	293,4	14,34
78л	Икра морковная	100	2,2	7,6	12,7	123	11,82
631л	Компот из алычи с вит.С	200	0,6		35,8	140	7,26
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>860</b>	<b>30,79</b>	<b>30,92</b>	<b>131,63</b>	<b>1024,27</b>	<b>82</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1420</b>	<b>48,43</b>	<b>51,38</b>	<b>207,61</b>	<b>1580,77</b>	<b>149,94</b>

- ИП Полубояров Ю.А. \_\_\_\_\_ Полубояров Ю.А.
- Технолог \_\_\_\_\_ Бурякина А.В.
- 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 27 января 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность , ккал	Цена, руб
<b>Обед</b>							
140Л	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	4,3	2,26	17,5	123,6	9,24
№437 л	Гуляш из филе куриного	90	15,01	7,02	4,32	142,56	28,99
510 Л	Каша пшеничная вязкая	150	4,5	6,15	24,9	178,5	7,2
81л	Капуста маринованная	30	0,39	1,5	2,4	25,2	2,43
685л	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	2,9
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>26,68</b>	<b>17,2</b>	<b>77,98</b>	<b>599,26</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 \_\_\_\_\_



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 26 января 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Обед</b>							
139л	Суп картофельный с горохом	200	6,8	4,2	16,5	165	9,36
498л/587л	Биточки рубленые из куриного филе, соус томатный	90	13,69	7,77	11,2	163,33	27,36
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
т24м	Свекла отварная	30	0,66		4,14	18,36	2,29
685л	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	2,9
пр	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>28,73</b>	<b>21,39</b>	<b>94,9</b>	<b>720,59</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

*Мохова*

6. Ответственный за организацию питания