



ИП Полубояров Ю.А.
МЕНЮ
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
на 14 февраля 2024 г

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

Горячий завтрак

437л	Гуляш из филе куриного	100	16,68	7,8	4,8	158,4	48,35
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
79л	Икра овощная,зелень	60/0,5	1,1	3,1	5,2	54	5,61
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
	Кофейный напиток	200	0,3		15,1	59	5,09
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	640	25,86	20,32	81,76	627,3	82

Обед

140л	Суп картофельный с вермишелью	200	4,3	2,26	17,5	123,6	9,25
469л/601л	Фрикадельки в соусе сметанном с томатом	100	16,9	11,1	7,4	198	36,52
508л	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,4	10,8	41,25	303	13,05
534л	Капуста тушеная	60	1,5	2,76	6,42	56,4	6,08
631л	Компот из алычи с вит.С	200	0,6		35,8	140	7,26
	Печенье	50	3,76	8,5	33,5	225	7,6
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	790	37,74	35,69	155,73	1117,4	82

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 14 февраля 2024 г

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

Горячий завтрак

311л	Каша пшеничная молочная жидкая	220	7,86	11,74	47,46	315,56	24,53
14	Масло сливочное	15	1,2	10,88	1,95	99,15	11,49
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
693л	Какао с молоком	200	4,9	5	32,5	190	17,82
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	565	16,64	27,89	104,37	716,11	67,94

Обед

140л	Суп картофельный с вермишелью	250	4,3	2,26	17,5	123,6	11,54
469л/601л	Фрикадельки в соусе сметанном с томатом	100	16,9	11,1	7,4	198	36,52
508л	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,08	12,96	49,5	363,6	15,63
534л	Капуста тушеная	100	2,5	4,6	10,7	94	10,1
701л	Напиток из яблок с вит.С	200	0,06		22,8	82,8	5,97
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	860	36,12	31,19	121,76	933,4	82
	Итого за день	1425	52,76	59,08	226,13	1649,51	149,94

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 14 февраля 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Обед							
140л	Суп картофельный с вермишелью	200	4,3	2,26	17,5	123,6	9,24
437л	Гуляш из филе куриного	90	15,01	7,02	4,32	142,56	28,99
510л	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
	Итого	700	26,68	17,2	77,98	599,26	53

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  _____