



ИП Полубояров Ю.А.

МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
на 20 февраля 2024 г

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

Горячий завтрак

315л	Запеканка рисовая с творогом, молоко сгущенное	220	17,2	17,28	40,3	388	45,51
14л	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,15	11,49
692л	Кофейный напиток с молоком	200	2,50	3,60	28,70	152,00	10,9
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	565	22,5	32,03	91,66	750,55	82

Обед

110л	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,8	4,92	10,93	103,75	10,16
469л/601л	Фрикадельки в соусе сметанном с томатом	100	16,9	11,1	7,4	198	36,51
516л	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
78л	Икра морковная, зелень	60/0,2	1,32	4,56	7,62	73,8	7,29
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
	Итого	840	28,4	30	114,01	855,45	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 20 февраля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г Р	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Горячий завтрак							
160л	суп молочный с вермишелью	220	7	7,9	24,7	141	23,44
1,3м	Бутерброд с маслом сливочным, сыром твёрдым	10/20/30	5,88	15,55	14,96	223	27,44
686л	Чай с лимоном	207	0,30		15,20	60,00	5,2
	Яблоки свежие	100	0,40		8,60	40,00	11,86
	Итого	587	13,58	23,45	63,46	464	67,94
Обед							
110л	Борщ из свежей капусты с картофелем, зелень	250/1	2,25	6,15	13,66	129,69	13,5
469л/601л	Фрикадельки в соусе сметанном с томатом	100	16,9	11,1	7,4	198	36,51
516л	Макароны отварные	180	6,12	10,98	41,04	293,4	10,64
78л	Икра морковная	100	2,2	7,6	12,7	123	11,85
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
	Итого	860	30,35	36,1	124,46	955,49	82
	Итого за день	1447	43,93	59,55	187,92	1419,49	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 20 февраля 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Обед							
110 л	Борщ из свежей капусты с картофелем	200	1,8	4,92	10,93	103,75	10,16
462Л/587Л	Тефтели из филе куриного, соус томатный	90	12,47	11,12	11,12	197,34	26,25
516Л	Макароны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
79л	Икра овощная	30	0,55	1,55	2,6	27	2,6
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	22,4	27,01	87,71	701,99	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 _____

