



ИП Полубояров Ю.А.
МЕНЮ
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
на 22 февраля 2024 г

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

Горячий завтрак

493л	Филе куриное в сметанном соусе	100	13,86	19,78	3,87	248	50,95
516л	Макароньы отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
79л	Икра овощная	60	1,1	3,1	5,2	54	5,2
685л	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	2,9
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
пр	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	640	22,94	32,3	80,73	715,9	82

Обед

124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,76	4,94	16,6	94,4	9,62
462л/587л	Тефтели из филе куриного, соус томатный	100	13,86	12,36	12,36	219,27	35,12
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
78л	Икра свекольная	60	1,44	4,56	7,8	79,2	6,67
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
631л	Компот из яблок с вит.С	200	0,2		35,8	142	7,64
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	840	25,04	31,28	129,22	890,77	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 22 февраля 2024 г

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

124л	Щи из свежей капусты с картофелем, зелень	250/0,8	2,2	6,18	20,75	118	12,65
462л/587л	Тефтели из филе куриного, соус томатный	110	15,25	13,6	13,6	241,2	39,74
516л	Вермишель отварная	180	6,12	10,98	41,04	293,4	10,62
78л	Икра свекольная, зелень	100/0,7	2,4	7,6	13	132	11,66
639л	Компот из сухофруктов с вит.С	200	0,6		31,4	124	5,09
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	870	28,85	38,63	133,65	980	82
	Итого	1435	45,49	66,52	238,02	1696,11	149,94

- 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 учащихся 5-11 классов
из малоимущих семей, тубинфицированных и детей участников СВО
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
на 22 февраля 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Обед							
124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,76	4,94	16,6	94,4	9,62
388л/587л	Котлета рыбная, соус томатный	90	9,1	6,16	10,64	137,2	25,71
510л	Каша рисовая вязкая	150	2,25	6	23,7	163,5	8,98
78л	Икра морковная	30	0,66	2,28	3,81	36,9	3,55
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	16,25	19,65	83,61	561,4	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

