



ИП Полубояров Ю.А.

МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов
 МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
 на 10 апреля 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 10 апреля 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 |

- 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 10 апреля 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 |

- 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 _____

