



ИП Полубояров Ю.А.

**МЕНЮ**

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов  
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка  
на 22 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход,г р	Б	Ж	У	Эп. Ценность ,ккал	Цена, руб
<b>Горячий завтрак</b>							
493л	Филе куриное в сметанном соусе	100	13,86	19,78	3,87	248	51,03
508л	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,45	10,35	37,2	274,5	9,06
т.24	Свекла отварная с маслом растительным	60	0,9	3	5,94	53,4	4,91
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
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>640</b>	<b>24,09</b>	<b>33,4</b>	<b>84,47</b>	<b>745,3</b>	<b>82</b>
<b>Обед</b>							
138л	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,33	17,52	99,59	9,09
498л/587л	Биточки рубленые из филе куриного, соус томатный	90	17,6	10	14,4	210	39,26
516л	Макаронны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
81л	Капуста маринованная, зелень	60/1	0,9	3	5,94	53,4	5,61
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
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
	<b>Итого</b>	<b>830</b>	<b>29,03</b>	<b>24,75</b>	<b>125,92</b>	<b>842,89</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 22 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход,г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Горячий завтрак</b>							
311л	Каша манная молочная жидкая	220	14,5	23,5	83,8	609	23,84
1,3м	Бутерброд с маслом сливочным,сыром твердым	15/15/30	5,88	15,55	14,96	223	27,04
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
686л	Чай с лимоном	207	0,3		15,2	60	5,2
	<b>Итого</b>	<b>587</b>	<b>21,08</b>	<b>39,05</b>	<b>122,56</b>	<b>932</b>	<b>67,94</b>
<b>Обед</b>							
138л	Суп картофельный с рисом,зелень	250/1,9	2,69	2,91	21,9	124,49	12,84
498л/587л	Биточки рубленые из филе куриного,соус томатный	100	19,56	11,11	16	233,33	40,03
516л	Макаронны отварные	180	6,12	10,98	41,04	293,4	10,62
81л	Капуста маринованная,зелень	100/1	1,5	5	9,9	89	8,88
642л	Кисель из яблок с вит.С	200	0,4		39,8	81	7,39
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>860</b>	<b>32,55</b>	<b>30,27</b>	<b>142,5</b>	<b>892,62</b>	<b>82</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1447</b>	<b>53,63</b>	<b>69,32</b>	<b>265,06</b>	<b>1824,62</b>	<b>149,94</b>

- 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 апреля 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценност ь, ккал	Цена, руб
<b>Обед</b>							
138л	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,33	17,52	99,59	9,09
498л/587л	Котлеты рубленая из филе куриного, соус томатный	90	13,69	7,77	11,2	163,33	27,36
516л	Макаронь отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
г24	Свекла отварная с маслом растительным	30/0,1	0,45	1,5	2,97	26,7	2,56
685л	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	2,9
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>23,87</b>	<b>21,02</b>	<b>94,75</b>	<b>663,52</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



*Мохова*