



ИП Полубояров Ю.А.

МЕНЮ

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

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г р	Б	Ж	У	Эп. Ценность , ккал	Цена, руб
Горячий завтрак							
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
	Итого	640	24,09	33,4	84,47	745,3	82

Обед

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
	Итого	830	29,03	24,75	125,92	842,89	82

- 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 для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов
МОБУ СОШ № 9 с углубленным изучением английского языка
 на 20 мая 2024 г

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

Горячий завтрак

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
	Итого	587	21,08	39,05	122,56	932	67,94

Обед

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
	Итого	860	32,55	30,27	142,5	892,62	82
	Итого за день	1447	53,63	69,32	265,06	1824,62	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 мая 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценност ь, ккал	Цена, руб
Обед							
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	Макаронны отварные	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
т24	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
	Итого	700	23,87	21,02	94,75	663,52	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 _____

