



ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов  
МАОУ СОШ № 10  
на 3 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Б	Ж	У	Эн. Цепность, ккал	Цена, руб	
<b>Горячий завтрак</b>								
462л/587д	Тефтели из филе куриного, соус томатный	110	15,25	13,6	13,6	241,2	39,74	
518л	Картофель отварной	150	3	6,15	24,3	166,5	17,76	
534л	Капуста тушеная, зелень	60/1	1,5	2,76	6,42	56,4	6,83	
686л	чай с лимоном	207	0,3			15,2	60	5,2
	Пастила	50	0,4	0,05	39,9	163	10,23	
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24	
	<b>Итого</b>	<b>607</b>	<b>22,73</b>	<b>22,83</b>	<b>113,28</b>	<b>758,5</b>	<b>82</b>	
<b>Обед</b>								
138л	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,33	17,52	99,59	9,09	
437л	Гуляш из филе куриного	90	15,01	7,02	4,32	142,56	39	
508л	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,4	10,8	41,25	303	13,04	
79л	Икра овощная, зелень	60/0,4	0,9	3	5,94	53,4	5,54	
631л	Компот из алычи с вит.С	200	0,6		35,8	140	7,26	
	Вафли	25	1,88	4,25	16,75	112,5	5,83	
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24	
	<b>Итого</b>	<b>755</b>	<b>31,22</b>	<b>27,67</b>	<b>135,44</b>	<b>922,45</b>	<b>82</b>	

1. ИП Полубояров Ю.А.

2. Технолог

3. Директор МАОУ СОШ № 10

4. Заведующий производством

5. Ответственный за организацию питания

Полубояров Ю.А.

А.В.Бурякина

О.В.Козина

О.И.Бузина





ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 5-11 классов  
из малоимущих семей, тубинфицированных и детей участников СВО  
МАОУ СОШ № 10  
на 3 апреля 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Обед</b>							
138л	Суп картофельный с рисом	200	2,15	2,33	17,52	99,59	9,09
469л/601л	Фрикадельки в соусе сметанном с томатом	90	15,21	10	6,66	178,2	27,01
510л	Каша гречневая вязкая	150	4,5	7,05	23,25	180	9,47
т.24м	Свекла отварная	30	0,66		4,14	18,36	2,29
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>700</b>	<b>25</b>	<b>19,65</b>	<b>80,43</b>	<b>605,55</b>	<b>53</b>

1. ИП Полубояров Ю.А.

Полубояров Ю.А.

2. Технолог

А.В.Бурякина

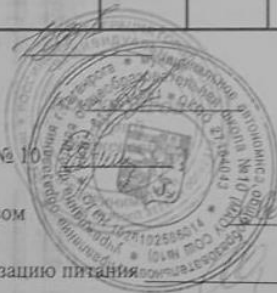
3. Директор МАОУ СОШ № 10

О.В.Козина

4. Заведующий производством

О.И. Бузина

5. Ответственный за организацию питания



*Шарипова ИС*





ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов  
МАОУ СОШ №10  
на 3 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Горячий завтрак</b>							
300л	Каша рисовая рассыпчатая с яблоками	200	4,4	13,6	67,4	406	23,95
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
	кофейный напиток	200	0,3		15,1	59	5,09
	<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>10,98</b>	<b>29,15</b>	<b>106,06</b>	<b>728</b>	<b>67,94</b>
<b>Обед</b>							
138л	Суп картофельный с рисом, зелень	250/0,9	2,69	2,91	21,9	124,49	12,06
437л	Гуляш из филе куриного	100	16,68	7,8	4,8	158,4	39,25
510л	Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,46	27,9	216	11,36
79л	Икра овощная, зелень	100/1	1,5	5	9,9	89	9,45
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
	<b>Итого</b>	<b>860</b>	<b>28,75</b>	<b>24,44</b>	<b>114,16</b>	<b>801,29</b>	<b>82</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1420</b>	<b>39,73</b>	<b>53,59</b>	<b>220,22</b>	<b>1529,29</b>	<b>149,94</b>

- ИП Полубояров Ю.А. Полубояров Ю.А.
- Технолог А.В.Бурякина
- Директор МАОУ СОШ № 10 О.В.Козина
- Заведующий производством О.И. Бузина
- Ответственный за организацию питания



*Maximova*

