



ИП Подубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания  
для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов  
МАОУ СОШ № 10  
на 5 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюда	Выходг р	Б	Ж	У	Эн. Ценность,к кал	Цена, руб
<b>Горячий завтрак</b>							
334л	Запеканка из макарон с творогом,молоко сгущенное	220	13,96	12,94	37,22	321	43,28
14	Масло сливочное	10	0,8	7,25	1,3	66,1	7,66
685л	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	2,9
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>17,64</b>	<b>20,46</b>	<b>75,98</b>	<b>556,5</b>	<b>67,94</b>
<b>Обед</b>							
139	Суп картофельный с горохом,зелень	250/0,6	8,5	5,25	20,63	260,25	12,18
374л	Рыба,тушеная в томате с овощами	100	12,89	7	5,8	136,22	34,16
508л	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,32	10,8	42,84	293,4	14,34
78л	Икра морковная	100	2,2	7,6	12,7	123	11,82
631л	Компот из алычи с вит.С	200	0,6		35,8	140	7,26
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>860</b>	<b>30,79</b>	<b>30,92</b>	<b>131,63</b>	<b>1024,27</b>	<b>82</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1420</b>	<b>48,43</b>	<b>51,38</b>	<b>207,61</b>	<b>1580,77</b>	<b>149,94</b>

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





ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов  
МАОУ СОШ № 10  
на 5 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюда	Выход, г	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Горячий завтрак</b>							
498л/587л	Биточки рубленные из филе куриного, соус томатный	90	17,6	10	14,4	210	39,26
508л	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,4	10,8	41,25	303	13,04
ако	Кофейный напиток	200	0,3		15,1	59	5,09
т24	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	0,78	4,44	5,1	63,6	10,51
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
пр	Хлеб водированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>630</b>	<b>29,76</b>	<b>25,51</b>	<b>98,31</b>	<b>747</b>	<b>82</b>
<b>Обед</b>							
139	Суп картофельный с горохом	200	6,8	4,2	16,5	165	9,36
374л	Рыба, тушеная в томате с овощами	100	12,89	7	5,8	136,22	34,16
508л	Каша рисовая рассыпчатая	150	3,6	9	35,7	244,5	11,95
78л	Икра морковная, зелень	60/0,3	1,32	4,56	7,62	73,8	7,34
639л	Компот из сухофруктов с вит.С	200	0,6		31,4	124	5,09
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
	Хлеб водированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>840</b>	<b>27,89</b>	<b>25,03</b>	<b>119,48</b>	<b>854,92</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

*Иванова*





ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания учащихся 5-11 классов  
из малоимущих семей, тубинфицированных и детей участников СВО  
МАОУ СОШ № 10  
на 5 апреля 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Обед</b>							
139л	Суп картофельный с горохом	200	6,8	4,2	16,5	165	9,36
498л/587л	Биточки рубленные из куриного филе, соус томатный	90	13,69	7,77	11,2	163,33	27,36
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
124м	Свекла отварная	30	0,66		4,14	18,36	2,29
685л	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	2,9
пр	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>28,73</b>	<b>21,39</b>	<b>94,9</b>	<b>720,59</b>	<b>53</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

*И.И.Шарипова*

