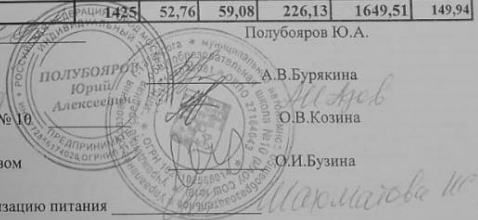




ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов  
МАОУ СОШ № 10  
на 10 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Б	Ж	У	Эп. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Горичий завтрак</b>							
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
	<b>Итого</b>	<b>565</b>	<b>16,64</b>	<b>27,89</b>	<b>104,37</b>	<b>716,11</b>	<b>67,94</b>
<b>Обед</b>							
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
	<b>Итого</b>	<b>860</b>	<b>36,12</b>	<b>31,19</b>	<b>121,76</b>	<b>933,4</b>	<b>82</b>
	<b>Итого за день</b>	<b>1425</b>	<b>52,76</b>	<b>59,08</b>	<b>226,13</b>	<b>1649,51</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 Макашова И.С.

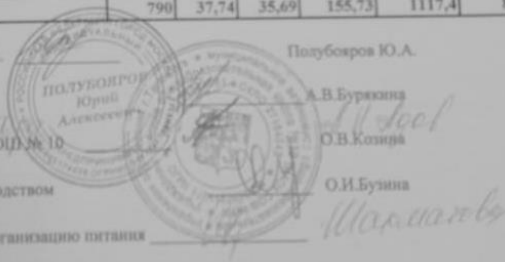




ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов  
МАОУ СОШ № 10  
на 10 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
<b>Горячий завтрак</b>							
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
	<b>Итого</b>	<b>640</b>	<b>25,86</b>	<b>20,32</b>	<b>81,76</b>	<b>627,3</b>	<b>82</b>
<b>Обед</b>							
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
	<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>37,74</b>	<b>35,69</b>	<b>155,73</b>	<b>1117,4</b>	<b>82</b>

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

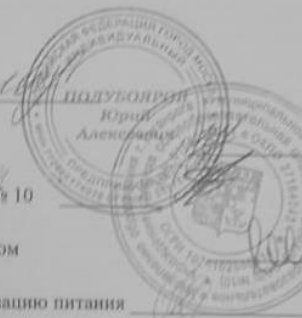




ИП Полубояров Ю.А.  
МЕНЮ  
горячего бесплатного питания учащихся 5-11 классов  
из малоимущих семей, губинфицированных и детей участников СВО  
МАОУ СОШ № 10  
на 10 апреля 2024 г

№ 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 водированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>26,68</b>	<b>17,2</b>	<b>77,98</b>	<b>599,26</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.Шаринков

