



ИП Полубояров Ю.А.
МЕНЮ

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

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Обед							
124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,76	4,94	16,6	94,4	9,62
462л/587л	Тефтели из куриного филе, соус томатный	90	12,47	11,12	11,12	197,34	26,25
516л	Вермишель отварная	150	5,1	9,15	34,2	244,5	8,85
534л	Капуста тушеная, зелень	30/0,1	0,45	1,5	2,97	26,7	3,14
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	700	22,26	26,98	93,75	692,34	53

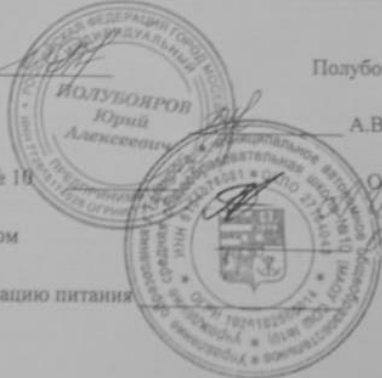
1. ИП Полубояров Ю.А.
2. Технолог
3. Директор МАОУ СОШ № 10
4. Заведующий производством
5. Ответственный за организацию питания

Полубояров Ю.А.

А.В.Бурякина

О.В.Козина

А.И.Бурякина





ИП Полубояров Ю.А.
МЕНЮ
горячего бесплатного питания для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов
МАОУ СОШ № 10
на 11 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Горячий завтрак							
160л	Суп молочный с вермишелью	220	7	7,9	24,7	141	23,84
1,3м	Бутерброд с маслом сливочным, сыром твердым	15/15/30	5,88	15,55	14,96	223	27,04
686л	Чай с лимоном	207	0,3		15,2	60	5,2
	Яблоки свежие	100	0,4		8,6	40	11,86
	Итого	587	13,58	23,45	63,46	464	67,94
Обед							
124л	Щи из свежей капусты с картофелем	250	2,2	6,18	20,75	118	12,03
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 свекольная, зелень	100/0,6	2,4	7,6	13	132	11,59
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
	Итого	860	24,29	31,85	132,05	893,02	82
	Итого за день	1447	37,87	55,3	195,51	1357,02	149,94

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





ИП Полубояров Ю.А.
МЕНЮ
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов
МАОУ СОШ № 10
на 11 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Б	Ж	У	Эн. Плотность, ккал	Цена, руб.
Горячий завтрак							
498Л/587л	Котлета рубленая 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	13,84
124	Салат из свеклы с золотым горшком, зелень	60/1,3	0,78	4,44	5,1	63,6	11,49
685л	Чай с сахаром	200	0,2		15	58	2,9
	Яблоки свежие	110	0,44		9,46	44	13,07
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	640	29,7	25,51	99,07	750	82
Обед							
124л	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,76	4,94	16,6	94,4	9,62
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 свекольная, зелень	60/0,5	1,44	4,56	7,8	79,2	7,88
	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	840	22,97	25,77	119,76	789,72	82

- ИП Полубояров Ю.А.
- Технолог
- Директор МАОУ СОШ № 10
- Заведующий производством
- Ответственный за организацию питания

