



ИП Полубожков Ю.А.
МЕНЮ
горячего бесплатного питания
для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов
МАОУ СОШ № 10
на 19 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Горячий завтрак							
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
	Итого	560	17,64	20,46	75,98	556,5	67,94
Обед							
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
7лв	Икра морковная	100	2,2	7,6	12,7	123	11,82
631л	Компот из дычи с вит.С	200	0,6		35,8	140	7,26
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	860	30,79	30,92	131,63	1024,27	82
	Итого за день	1420	48,43	51,38	207,61	1580,77	149,94

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





ИП Полубояров Ю.А.
МЕНЮ
горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов
МАОУ СОШ № 10
на 19 апреля 2024 г

№ рецептур	Наименование блюд	Выход, г р	Б	Ж	У	Эн. Ценность, к кал	Цена, руб
Горячий завтрак							
498л/587л	Биточки рубленые 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
акс	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
лпр	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	630	29,76	25,51	98,31	747	82
Обед							
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
7кз	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 йодированный	30	2,28	0,27	13,86	71,4	2,24
	Итого	840	27,89	25,03	119,48	854,92	82

1. ИП Полубояров Ю.А.

Полубояров Ю.А.

2. Технолог

А.В.Буракина

3. Директор МАОУ СОШ №10

О.В.Козина

4. Заведующий производством

О.И.Бузина

5. Ответственный за организацию питания





ИП Полубояров Ю.А.
МЕНЮ
горячего бесплатного питания учащихся 5-11 классов
из малоимущих семей, тубинфицированных и детей участников СВО
МАОУ СОШ № 10
на 19 апреля 2024 г

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход, гр	Б	Ж	У	Эн. Ценность, ккал	Цена, руб
Обед							
139л	Суп картофельный с горохом	200	6,8	4,2	16,5	165	9,36
498л/587л	Биточки рубленые 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
т24м	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
	Итого	700	28,73	21,39	94,9	720,59	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

О.И.Бузина

Шаршарова

