

СОГЛАСОВАНО:

Директор МАОУ СОШ №9 имени  
И.А. Столыпина г. Балашова  
Саратовской области  
А.Г. РЫЖКОВ

УТВЕРЖДАЮ:

ИП Поляков А.М.  
Поляков А.М.

**Примерное десятидневное меню для детей льготной категории  
для школ города Балашова**

для обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья (не посещают группу продленного дня)

1 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Борщ из свежей капусты	1/185	2,09	3,83	8,09	81,4	82	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

Итого стоимость:14-92

2 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с крупой	1/210	2,49	2,48	10,18	77,28	101	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

Итого стоимость:14-92

3 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/255	6,62	5,63	23,69	157,59	102	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

Итого стоимость:14-92

4 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с макаронными	1/230	3,39	2,84	16,06	114,54	103	7,06

изделиями							
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		7,86

**Итого стоимость:14-92**

**5 ДЕНЬ**

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/185	2,04	3,85	5,84	71,04	88	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

**Итого стоимость:14-92**

**6 ДЕНЬ**

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с крупой	1/210	2,49	2,48	10,18	77,28	101	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

**Итого стоимость:14-92**

**7 ДЕНЬ**

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/185	2,04	3,85	5,84	71,04	88	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

**Итого стоимость:14-92**

**8 ДЕНЬ**

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/255	6,62	5,63	23,69	157,59	102	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

**Итого стоимость:14-92**

## 9 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/230	3,39	2,84	16,06	114,54	103	7,06
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		7,86

Итого стоимость:14-92

## 10 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с крупой	1/210	2,49	2,48	10,18	77,28	101	10,99
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		3,93

Итого стоимость:14-92

В приготовлении блюд используется йодированная соль.