

«СОГЛАСОВАНО»

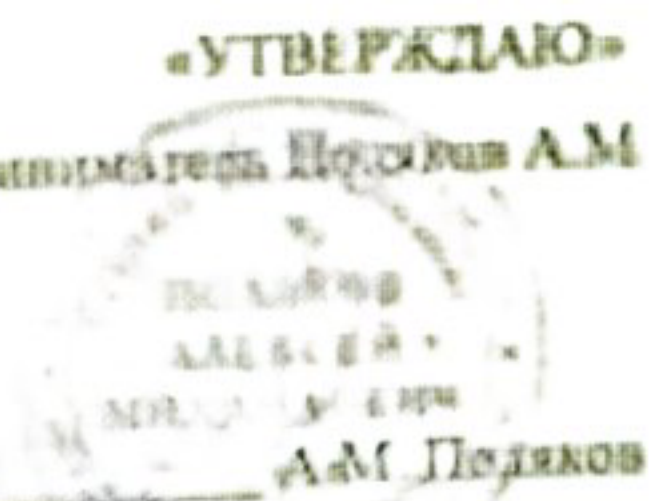
Директор МАОУ «СОШ №9
имени П.А. Столыпина г. Балашова
Саратовской области»

А.Г. Рыжков

« 20 » января 2025 года

Индивидуальный предприниматель Подъяков А.М.

*Согласовано
Председатель
Совета родителей
Марину / Баранова И.И.*



А.М. Подъяков

« 20 » января 2025 года

Примерное десятидневное меню для школ города Балашова
для обучающихся 1-4 классов с ограниченными возможностями здоровья
(не посещают группу продленного дня)

1 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Борщ из свежей капусты	1/185	1,48	3,85	9,6	78,44	82	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79

Итого стоимость: 14,21

2 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/210	2,1	2,4	15,3	97,44	101	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79

Итого стоимость: 14,21

3 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/250	6,18	5,46	23,97	165,15	102	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79

Итого стоимость: 14,21

4 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп	1/230	2,4	2,65	9,1	70,8	103	6,63

картофельный с макаронными изделиями							
Хлеб пшеничный в/с	2,25	5,34	2,34	21,84	137,00		7,58

Итого стоимость: 14,21

5 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/185	1,45	3,8	9,6	78,4	88	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79

Итого стоимость: 14,21

6 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/210	2,1	2,4	15,3	97,44	101	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79

Итого стоимость: 14,21

7 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/185	1,45	3,8	9,6	78,4	88	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79

Итого стоимость: 14,21

8 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/210	5,19	4,58	18,55	138,72	102	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79

Итого стоимость: 14,21

9 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/230	2,4	2,65	9,1	70,8	103	6,63
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137,00		7,58
Итого стоимость: 14,21							

10 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/210	2,1	2,4	15,3	97,44	101	10,42
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,50		3,79
Итого стоимость: 14,21							

В приготовлении блюд используется йодированная соль.