

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

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

Индивидуальный предприниматель Поляков А.М.

№ 9 имени
Саратовской области»
г. Балашова
Саратовской
области

А.Г. РЫЖКОВ

*Согласовано
Председатель
Совета родителей
Гарин/Гаринцова И.И.*

А.М. Поляков

«09» января 2025 года

«09» 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 блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Борщ из свежей капусты	1/185	1,48	3,85	9,6	78,44	82	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

2 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	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

3 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/250	6,18	5,46	23,97	165,15	102	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

4 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный	1/230	2,4	2,65	9,1	70,8	103	6,00

макаронными изделиями							
Хлеб пшеничный в/с	2/25	4,0	1,0	24,0	133,0		9,00

Итого стоимость: 15,00

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	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

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	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

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	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

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	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

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	6,00
Хлеб пшеничный в/с	2/25	4,0	1,0	24,0	133,0		9,00

Итого стоимость: 15,00

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	11,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого стоимость: 15,00

В приготовлении блюд используется йодированная соль.