

«СОГЛАСОВАНО»

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

А.Г. Рыжков  
« 20 » января 2025 года

Индивидуальный предприниматель Поляков А.М.

Согласовано  
Председатель  
Совета родителей  
Парин/Паринова И.И.

«УТВЕРЖДАЮ»

« 20 » января 2025 года  
А.М. Поляков

**Примерное десятидневное меню для школ города Балашова  
для обучающихся 5-11 классов детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)  
(не посещают группу продленного дня)**

**1 ДЕНЬ**

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Борщ из свежей капусты	1/200	1,60	4,16	10,4	84,48	82	13,95
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,04

Итого стоимость: 17,99

**2 ДЕНЬ**

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/230	2,3	2,63	16,76	106,72	101	13,95
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,04

Итого стоимость: 17,99

**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	9,91
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		8,08

Итого стоимость: 17,99

**4 ДЕНЬ**

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп	1/250	2,7	2,9	9,9	77,0	103	9,91

Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		8,08
--------------------	------	------	------	-------	-----	--	------

**5 ДЕНЬ**

Итого стоимость: 17,99

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/200	1,6	4,16	10,4	84,8	88	13,95
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,04

**6 ДЕНЬ**

Итого стоимость: 17,99

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/230	2,3	2,63	16,76	106,72	101	13,95
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

**7 ДЕНЬ**

Итого стоимость: 17,99

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/200	1,6	4,16	10,4	84,8	88	13,95
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,04

**8 ДЕНЬ**

Итого стоимость: 17,99

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	13,95
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,04

Итого стоимость: 17,99

## 9 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	2,7	2,9	9,9	77,0	103	9,91
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		8,08

Итого стоимость: 17,99

## 10 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/230	2,3	2,63	16,76	106,72	101	13,95
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,04

Итого стоимость: 17,99

В приготовлении блюд используется йодированная соль.