

«СОГЛАСОВАНО»

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

А.Г. Рыжков
«09» января 2025 года

Индивидуальный предприниматель Поляков А.М.

Согласовано
Председатель
Состава родителей
Харина/Харимова И.М.



А.М. Поляков

«09» января 2025 года

**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	14,73
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

Итого стоимость: 19,00

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	14,73
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

Итого стоимость: 19,00

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	10,46
Хлеб пшеничный в/с	2/25	4,0	1,0	24,0	133		8,54

Итого стоимость: 19,00

4 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп	1/250	2,7	2,9	9,9	77,0	103	10,46

картофель с макаронными изделиями							
Хлеб пшеничный в/с	2/25	4,0	1,0	24,0	133,0		8,54

Итого стоимость: 19,00

5 ДЕНЬ

Наименование блюда	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	14,73
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

Итого стоимость: 19,00

6 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	14,73
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

Итого стоимость: 19,00

7 ДЕНЬ

Наименование блюда	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	14,73
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

Итого стоимость: 19,00

8 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	14,73
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

Итого стоимость: 19,00

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	10,46
Хлеб пшеничный в/с	2/25	4,0	1,0	24,0	133,0		8,54

Итого стоимость: 19,00

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	14,73
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,27

Итого стоимость: 19,00

В приготовлении блюд используется йодированная соль.