

«СОГЛАСОВАНО»

Директор МАОУ «СОШ № 3 г. Балашова Саратовской области»

Е.В. Полянская

« 09 » января 2025 года

«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель Поляков А.М.

А.М. Поляков

« 09 » января 2025 года

Примерное десятидневное меню для школ города Балашова

- для обучающихся 1-4 классов детей из многодетных семей (посещающих группу продленного дня);
- для обучающихся 1-4 классов детей из малоимущих семей (посещающих группу продленного дня);
- для обучающихся 1-4 классов детей, находящихся в социально-опасном положении (посещающих группу продленного дня);
- для обучающихся 1-4 классов детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) (посещающих группу продленного дня).

1 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Борщ из свежей капусты	1/170	1,36	3,54	8,84	72,08	82	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

2 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/195	1,95	2,23	14,21	90,48	101	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

3 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/235	5,81	5,13	20,79	155,24	102	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

4 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/200	2,16	2,32	7,92	61,6	103	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

5 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/170	1,36	3,54	8,84	72,08	88	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

6 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с крупой	1/195	1,95	2,23	14,21	90,48	101	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

7 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/170	1,36	3,54	8,84	72,08	88	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

8 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура№	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/190	4,7	4,15	16,81	125,51	102	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

9 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/200	2,16	2,32	7,92	61,6	103	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00

10 ДЕНЬ

Наименован ие блюда	Выхо д	Белк и	Жир ы	Углев од ы	Энергетическа я ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/195	1,95	2,23	14,21	90,48	101	10,00
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,0	0,5	12,0	66,5		4,00

Итого: 14,00