

4 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	3,69	3,09	17,46	124,5	103	7,19
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		8,54
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

5 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/220	2,43	4,58	6,95	84,48	88	11,46
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,27
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

6 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой (гречка)	1/230	2,73	2,72	11,14	84,64	101	11,46
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,27
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

7 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Щи из свежей капусты с картофелем	1/220	2,43	4,58	6,95	84,48	88	11,46
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,27
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

8 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/240	6,23	5,3	22,3	148,32	102	7,19
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		8,54
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

9 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с макаронными изделиями	1/250	3,69	3,09	17,46	124,5	103	11,46
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		4,27
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

10 ДЕНЬ

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой	1/215	2,55	2,54	10,42	79,12	101	11,46
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,27
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

«СОГЛАСОВАНО»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ «Гимназия имени
Ю.А.Гарнаева г. Балашова

Индивидуальный предприниматель Поляков А.М.

Саратовской области»

С.В. Чиркин

А.М. Поляков

« 01 » апреля 2025 года

« 01 » апреля 2025 года

Примерное десятидневное меню для школ города Балашова

- для обучающихся 5-11 классов детей инвалидов, детей-сирот и детей оставшиеся без попечения родителей, находящиеся под опекой (попечительством) (не посещают группу продленного дня);
- для обучающихся 5-11 классов детей из малоимущих семей, детей из семей, находящихся в социально-опасном положении (не посещают группу продленного дня);
- для обучающихся 5-11 классов детей из многодетных семей (не посещают группу продленного дня)

1 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Борщ из свежей капусты	1/200	2,26	4,14	8,75	88	82	11,46
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,27
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00

2 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с крупой (гречка)	1/215	2,55	2,54	10,42	79,12	101	11,46
Хлеб пшеничный в/с	1/25	2,67	1,17	10,92	68,5		4,27
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	15,0	58	376	4,27

Итого: 20,00

3 ДЕНЬ

Наименование блюд	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Рецептура №	Цена
Суп картофельный с бобовыми	1/240	6,23	5,3	22,3	148,32	102	7,19
Хлеб пшеничный в/с	2/25	5,34	2,34	21,84	137		8,54
чай с сахаром	1/200	0,53	0,0	9,47	40	376	4,27

Итого: 20,00