



МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 8 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2004	Каша пшеничная с маслом (крупа пшено, масло сливочное, молоко, вода, сахар)	200,5	22-61	12,11	10,26	49,14	341,1
№692-2004	Кофейный напиток (концентрат кофейный, молоко, сахар, вода)	200	16-44	4,78	7,7	22,07	151,34
№3-2004	Бутерброд с сыром (хлеб, сыр)	25,30	26-88	10,47	8,55	12,6	168,9
	Йогуртовый продукт "Альпенленд" в индивидуальной упаковке 2,5 %	95	26-84	4,1	2,5	11,5	100
	итого		92-77	31,46	29,01	95,31	761,34
	Обед						
1996	Нарезка из свежих огурцов	100	24-89	0,9	0,0	2,9	14,56
№131-2004	Рассольник домашний с курицей (капуста, картофель, морковь, лук, огурец соленый, масло растительное)	10/250/9,3	25-46	7,98	8,74	13,02	150,52
№436-2004	Жаркое по-домашнему (свинина не жирных сортов, картофель, лук, томат паста)	250	52-33	18,08	19,69	26,9	352,65
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№705-2004	Компот из шиповника (шиповник, сахар, вода, лимонная кислота)	200	8-27	0,8	0,0	29,96	120
	Итого:		119-24	32,62	29,15	85,38	759,53
	полдник						
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	3,75	6,6	30,45	197
	Черешня	100	108-94	0,61	0,0	14,99	58,14
	Сокодержательный напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Итого:		138-46	5,34	6,8	65,24	336,17
	Итого за день		350-47	69,42	64,96	245,93	1857,04

Зав. производством: Бакиева Е.С.
 Калькулятор: Маклакова О.М.
 Мед. работник: Петухова А.К.
 Ответственный за питание: Русанова Н.М.



Ключко О.М.

Чашина Т.А.

МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 9 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№340-2004	Омлет (яйцо, молоко, масло сливочное,)	200,5	30-82	22,13	43,99	10,87	285
	Хлеб йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	60,9
№685-2004	Чай с сахаром (чай заварка, сахар, вода)	200	2-06	0,2	0,0	10,02	38,99
	Итого:		37-03	24,76	44,35	27,19	384,89
	Обед						
1996	нарезка свежих помидор , огурцов	100	24-89	1,07	0,0	3,59	18,48
№134-2004	Суп крестьянский с крупой и курицей со сметаной (капуста, картофель, крупа пшено, лук, морковь, м/растит)	10/250/9,3	18-32	8,38	9,54	14,62	166,52
№451-2004 №528-1996	Котлета мясная с соусом (фарш говяжий, филе куриное, хлеб, лук, сухари, м/растит, томат паста, морковь. мука, масло слив, сахар)	120	48-33	14,88	11,46	15,49	216,92
№516-2004	Макароны отварные (Макароны, масло сливочное)	180	9-15	6,89	5,75	43,97	240,96
	Хлеб славянский	60	7-60	3,3	0,6	19,24	114
№648-2004	Кисель ягодный из концентрата (концентрат, сахар)	200	6-70	0,0	0,0	30,6	118
	Итого:		114-99	34,52	61,87	127,51	874,88
	Полдник						
	Нектарин	110	60-39	0,61	0,0	14,99	58,14
	Сдоба Выборгская со сгущ. молоком	50	17-08	3,75	6,6	30,45	197
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Итого:		98-21	5,34	6,8	65,24	336,17
	Итого за день:		250-23	64,62	113,02	219,94	1595,94

Зав. производством: Бакиева Е.С.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Мед. работник: Петухова А.К.
Ответственный за питание: Русанова Н.М.



Ключко О.М.

Чащина Т.А.

МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 10 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
3302-2004	Каша на молоке с маслом (геркулес, молоко, сахар, масло сливочное)	200,5	22-26	11,33	11,47	40,32	312,86
№693-2004	Какао на молоке (какао порошок, молоко, сахар)	200	18-56	4,98	5,36	22,58	154,34
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
	Йогуртовый продукт "Альпенленд" в индивидуальной упаковке 2,5 %	95	26-84	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		75-95	25,27	20,05	87,0	689
	Обед:						
1996	Нарезка из свежих огурцов	100	24-89	0,9	0,0	2,9	14,56
№110-2004	Борщ с курой со сметаной (свекла, картофель, капуста, морковь, лук, томат паста, масло растительное, сахар)	15/250/9,3	21-93	9,26	10,56	13,42	171,18
№437-2004	Гуляш (свинина нежирных сортов, лук, томат паста, мука, масло растительное)	135	57-18	46,88	19,08	7,18	393,83
№520-2004	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	180	21-72	6,76	7,22	48,17	299,75
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№699-2004	Компот из лимона (лимон, сахар, вода)	200	8-16	0,14	-	24,43	95,92
	Итого:		142-17	68,83	37,58	108,7	1097,04
	Полдник						
	Абрикосы	70	46-97	3,75	6,6	30,45	197
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Кондитерское изделие (Бон-фитти)	25	10-00	0,4	0,0	9,8	38
	Итого:		77-71	5,13	6,8	60,05	316,03
	Итого за день		295-83	99,23	64,43	255,75	2102,07

Зав. производством:

Бакиева Е.С

Калькулятор:

Маклакова О.М.

Мед. работник:

Петухова А.К.

Ответственный за питание:

Русанова Н.М



Ключко О.М.

Чашина Т.А.

МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 11 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углеводы	ЭЦ ккал
	завтрак						
10/5-2011	Запеканка из творога царская (творог, манка, сгущ, мол..)	180	70-64	20,63	14,81	49,29	418,96
	Хлеб пшеничный йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	90,9
№686-2004	Чай с лимоном (чай заварка, сахар, вода, лимон)	200,7.15	4-99	0,3	-	15,2	60
	Итого:		79-78	23,36	15,17	70,79	569,86
	Обед						
1996	нарезка из свежих помидор и огурцов (помидоры, огурцы свежие)	100	24-89	1,07	0,0	3,27	18,48
№124-2004	Щи из свежей капусты с курицей со сметаной (капуста свежая, картофель, лук, морковь, томат паста, масло растительное)	15/250/9,3	21-38	9,26	9,66	10	153,18
№493-2004	Фрикасе из курицы (филе куриное, сметана, мука, масло растительное)	120	76-78	22,92	23,97	2,34	330,72
№511-2004	Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное)	180	15-15	5,16	6,89	53,72	302,85
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№648-2004	Кисель из концентрата (концентрат, сахар)	200	6-70	0,3	0,0	30,6	118
	Итого:		153-19	43,57	41,24	82,53	1045,03
	Полдник:						
	Слива	100	36-60	0,61	0,0	14,99	58,14
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Мороженое пломбир ванильный	90	96-38	4,05	13,05	21,6	216
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	3,75	6,6	30,45	197
	Итого:		162-50	9,39	19,85	86,84	552,17
	Итого за день		395-47	76,32	76,26	240,16	2167,06

Зав. производством:

Бакиева Е.С

Калькулятор:

Маклакова О.М.

Мед. работник:

Петухова А.К.

Ответственный за питание:

Русанова Н.М