



Согласовано
И.О. Директора МАОУ СОШ № 9
Митрошенкова Н.Н.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 21 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	90	67-22	12	6	4	119	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сок	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	19	12	74	486	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша жидкая пшенная	205	35-37	4	5	19	221	№311-2004
Кофейный напиток	200	22-02	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	45	20-28	7	10	9	157	№3-2004
Кисломолочный продукт	95	30-03	-	-	10	95	
Итого :		107-70	16	23	60	624	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	17-87	1	2	2	34	№ 37-2004
Солянка из птицы	260	36-55	15	14	5	202	№ 158-2004
Мясо тушеное	100	41-75	15	6	4	132	№ 433-2004
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№ 516-2004
Какао с молоком	200	24-77	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	43	33	90	830	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 22 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Птица тушеная в соусе с овощами	90	49-69	6	5	8	107	№488-2004
Рис отварной	150	27-17	4	6	39	225	№511-2004
Чай с лимоном	207	6-59	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сок	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	12	11	87	499	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	58-68	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	24-77	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2		11	51	
Сок	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	27	38	62	695	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	7-37	1	2	2	34	№ 37-2004
Суп из овощей	270	33-69	6	7	13	138	№ 135-2004
Шницель с соусом	120	69-77	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-23	9	8	43	279	№508-2004
Компот из ягод	200	9-73	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Итого :		138-40	24	22	131	824	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 23 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты с соусом	120	44-46	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	35-71	3	7	22	164	№520-2004
Компот из ягод	200	9-73	1	-	28	116	№511-2013
Бутерброд с сыром	45	17-80	7	10	9	157	№3-2004
Итого :		107-70	16	22	93	643	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Запеканка «Царская» с молоком, сгущенным	170	88-26	13	11	27	259	10/5-2011
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Сдоба выборгская	130	17-06	8	9	73	401	
Итого :		107-70	21	20	110	699	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	30-01	1	2	2	34	37-2004
Суп - лапша домашняя	260	29-85	5	7	14	135	№ 148-2004
Жаркое по-домашнему	200	65-62	18	10	22	250	№436-2004
Напиток их плодов шиповника	200	9-61	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб ржаной	25	3-31	1	-	8	48	
Итого :		138-40	25	19	70	561	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М.

«Утверждаю»
ИП Яркова Н.В.

Согласовано
И.О. Директора МАОУ СОПЭ № 9
Митрошенкова Н.Н.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 24 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	90	66-84	12	6	4	119	№ 437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-23	9	8	43	279	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сок	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	23	14	82	544	

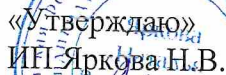
Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты, рубленые из птицы с соусом	120	49-11	18	23	13	334	№498-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	35-71	3	7	7	164	№520-2004
Компот из ягод	200	9-73	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Кондитерское изделие	20	9-54	-	3	15	92	
Итого :		107-70	24	33	74	757	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	13-75	1	2	2	34	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	31-21	5	8	13	145	№ 110-2004
Бефстроганов	90	51-21	16	11	5	183	№423-2004
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№516-2004
Какао с молоком	200	24-77	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Итого :		138-40	34	32	99	824	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М.



Согласовано
И.О. Директора МАОУ СОШ №
_____ Митрошенков

ДЛЯ
ДОКУМЕНТОВ

ТИТА!

Меню

на 25 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры	
Рыба, запеченная со сметаной и сыром	90	48-94	21	15	4	233	№ 341-	2013
Пюре картофельное	150	35-71	3	7	22	164	№ 520-	2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-	2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51		
Сдоба Выборгская	50	17-06	3	3	28	154		
Итого :		107-70	29	25	75	641		

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Угле в	ЭЦ, ккал	№ рецензуры	
Тефтели 2 вариант с соусом	120	50-60	9	9	10	164	№462-2004 №528-1996	
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№516-2004	
Напиток из плодов шиповника	200	9-61	-	-	24	94	№705-2004	
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51		
Кисломолочный продукт	95	30-03	-	-	10	95		
Итого :		107-70	16	15	90	625		

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры	
Салат из вареных овощей	60	30-01	1	2	2	34	№37-2004	
Щи из свежей капусты с картофелем	270	29-13	5	7	10	127	№ 124-2004	
Плов	200	69-06	22	12	38	350	№ 443-2004	
Чай с лимоном	207	6-59	1	-	15	60	№686-2004	
Хлеб пшеничный	25	3-61	2		11	51		
Итого :		138-40	31	21	76	622		

Зав. производством: Е.Ю. Антипова Антипова Е.Ю.
Калькулятор: О.М. Маклакова Маклакова О.М.
Соц. педагог: Н.М. Русанова Русанова Н.М.