



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 9
Ключко О.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 20 октября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	100	63-33	13	7	4	132	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	180	15-20	6	7	39	246	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-09	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сок	200	23-21	-	-	23	90	
Итого :		107-70	21	14	87	558	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша жидкая пшенная	205	33-45	4	5	19	221	№311-2004
Кофейный напиток	200	21-68	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	50	22-54	8	11	10	174	№3-2004
Кисломолочный продукт	95	30-03	-	-	10	95	
Итого :		107-70	17	24	61	641	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	100	8-44	2	3	3	57	№ 37-2004
Солянка из птицы	260	32-79	15	14	5	202	№ 158-2004
Мясо тушеное	100	53-51	15	6	4	132	№ 433-2004
Макаронные изделия отварные	180	15-20	6	7	39	246	№ 516-2004
Какао с молоком	200	24-59	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	45	35	95	878	

Зав. производством: Бакиева Е.С.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М.
Мед.работник: Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 21 октября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Птица тушеная в соусе с овощами	100	50-22	7	6	9	119	№488-2004
Рис отварной	180	24-33	5	7	47	295	№511-2004
Чай с лимоном	207	6-07	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого		107-70	14	13	96	581	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	56-03	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	24-59	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	27	38	62	695	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	11-41	2	3	3	57	№ 37-2004
Суп из овощей	270	27-40	6	7	13	138	№ 135-2004
Шницель с соусом	130	61-96	5	5	37	223	№451-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	180	24-33	11	10	52	335	№508-2004
Компот из ягод	200	9-43	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		138-40	27	25	144	920	

Зав. производством:  Бакиева Е.С.
Калькулятор:  Маклакова О.М.
Соц. педагог:  Русанова Н.М.
Мед. работник:  Петухова А.К.

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 9
Ключко О.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 22 октября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

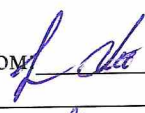
Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты с соусом	130	64-13	5	5	37	223	№451-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	180	15-20	6	7	39	246	№ 516-2004
Компот из ягод	200	9-43	1	-	28	116	№511-2013
Бутерброд с сыром	45	18-94	7	10	9	157	№3-2004
Итого		107-70	19	22	113	742	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Запеканка «Царская» с молоком сгущенным	200	86-50	15	13	32	305	10/5-2011
Чай с сахаром	200	2-09	-	-	10	39	№685-2004
Сдоба выборгская	130	19-11	8	9	73	401	
Итого :		107-70	23	22	115	745	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	100	32-89	2	3	3	57	№37-2004
Суп - лапша домашняя	260	28-33	5	7	14	135	№ 148-2004
Жаркое по-домашнему	200	64-42	18	10	22	250	№436-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-22	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб ржаной	25	3-54	1	-	8	48	
Итого :		138-40	26	20	71	584	

Зав. производством:  Бакиева Е.С.
Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
Соц. педагог: _____ Русанова Н.М.
Мед. работник:  Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 23 октября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	100	54-20	13	7	4	132	№437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	180	24-33	11	10	52	335	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-09	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	26	17	91	613	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты рубленые из птицы с соусом	130	69-32	20	25	14	362	№498-2004 №528-1996
Пюре картофельное	180	25-08	4	8	26	197	№520-2004
Компот из ягод	200	9-43	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2		11	51	
Итого :		107-70	27	33	79	726	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырных овощей	100	13-26	2	3	3	57	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	26-79	5	8	13	145	№ 110-2004
Бефстроганов	100	54-69	18	12	6	203	№423-2004
Макаронные изделия отварные	180	15-20	6	7	39	246	№516-2004
Какао с молоком	200	24-59	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		138-40	38	35	105	892	

Зав. производством:  Бакиева Е.С.
Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
Соц. педагог:  Русанова Н.М.
Мед.работник:  Петухова А.К.



Утверждаю:
И.П. Яркова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 9
Исаченко О.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 24 октября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Рыба запеченная со сметаной и сыром	100	57-55	23	17	4	259	№ 341-2013
Пюре картофельное	180	25-08	4	8	26	197	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-09	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сдоба выборгская	50	19-11	3	3	28	154	
Итого :		107-70	32	28	79	700	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Тефтели 2 вариант с соусом	130	49-38	10	10	11	176	№462-2004 №528-2004
Макаронные изделия отварные	180	15-20	6	7	39	246	№516-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-22	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Кисломолочный продукт	95	30-03	-	-	10	95	
Итого :		107-70	18	17	95	662	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	33-13	2	3	3	57	№ 37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	32-06	5	7	10	127	№ 124-2004
Плов	200	63-27	22	12	38	350	№443-2004
Чай с лимоном	200	6-07	1	-	15	60	№ 686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		138-40	32	22	77	645	

Зав. производством:  Бакиева Е.С.
Калькулятор:  Маклакова О.М.
Соц. педагог:  Русанова Н.М.
Мед. работник:  Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

с 20 по 24 октября 2025 г.

Экспресс завтрак

20.10.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Сдоба Выборгская с повидлом	95	38-01	4,1	3,2	40,0	204,6
Чай с сахаром	200	2-09	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	4,3	3,2	50,02	243,59

21.10.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Сдоба Выборгская с крем-брюле	80	38-01	8,2	8,1	58,2	361,1
Чай с сахаром	200	2-09	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	8,4	8,1	68,22	400,09

22.10.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Сдоба Выборгская со сгущ. молоком	95	38-01	8,2	8,1	58,2	361,1
Чай с сахаром	200	2-09	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	8,4	8,1	68,22	400,09

23.10.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Булочка с клюквой	80	38-01	7,5	13,2	60,9	394,0
Чай с сахаром	200	2-09	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	7,7	13,2	70,92	432,99

24.10.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Сдоба Выборгская с кремом	80	38-01	8,2	8,1	58,2	361,1
Чай с сахаром	200	2-09	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	8,4	8,1	68,22	400,09

Зав. производством:

Калькулятор:

Соц. педагог:

Мед. работник:

Бакиева Е.С.

Маклакова О.М.

Русанова Н.М.

Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

с 20 по 24 октября 2025 г.

Горячий завтрак (дополнительно) с 12 лет и старше

20.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Апельсин	220	54-05	2,0	0,4	17,8	94,6
Кондитерское изделие (пирожное)	30	45-95	1,5	5,1	18,3	114
Итого:		100-00	3,5	5,5	36,1	208,6

21.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Кондитерское изделие (печенье)	30	42-00	2,5	3,5	21,1	126,0
Слива	170	58-00	0,7	0,3	10,0	46,0
Итого:		100-00	3,2	3,8	31,1	172,0

22.10.2024

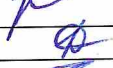
Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Пюре фруктовое	90	59-05	0,0	0,0	46,0	57,6
Яблоко	200	40-95	0,8	0,8	19,6	94,0
Итого:		100-00	0,8	0,8	65,6	151,6

23.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Кондитерское изделие (вафли)	42	42-00	1,9	10,1	21,8	184,8
Слива	170	58-00	1,2	0,5	17,0	78,2
Итого:		100-00	3,1	10,6	38,8	263,0

24.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Коктейль молочный	200	61-78	6,1	5,4	41,7	238,0
Мандарин	100	38-22	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого:		100-00	6,9	5,6	49,2	276,0

Зав. производством:  Бакиева Е.С.
Калькулятор:  Маклакова О.М.
Соц. педагог:  Русанова Н.М.
Мед. работник:  Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М е н ю

Столовая школы № 9

с 20 по 24 октября 2025 г.

Экспресс завтрак (дополнительно) с 12 лет и старше

20.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Апельсин	220	54-05	2,0	0,4	17,8	94,6
Кондитерское изделие (пирожное)	30	45-95	1,5	5,1	18,3	114
Итого:		100-00	3,5	5,5	36,1	208,6

21.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Кондитерское изделие (печенье)	30	42-00	2,5	3,5	21,1	126,0
Слива	170	58-00	0,7	0,3	10,0	46,0
Итого:		100-00	3,2	3,8	31,1	172,0

22.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Пюре фруктовое	90	59-05	0,0	0,0	46,0	57,6
Яблоко	200	40-95	0,8	0,8	19,6	94,0
Итого:		100-00	0,8	0,8	65,6	151,6

23.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Кондитерское изделие (вафли)	42	42-00	1,9	10,1	21,8	184,8
Слива	170	58-00	1,2	0,5	17,0	78,2
Итого:		100-00	3,1	10,6	38,8	263,0

24.10.2024

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Коктейль молочный	200	61-78	6,1	5,4	41,7	238,0
Мандарин	100	38-22	0,8	0,2	7,5	38,0
Итого:		100-00	6,9	5,6	49,2	276,0

Зав. производством: _____ Бакиева Е.С.
Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
Соц. педагог: _____ Русанова Н.М.
Мед. работник: _____ Петухова А.К.