



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 2 сентября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Плов из птицы	200	71-27	15	15	27	308	№492-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-61	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
сок	200	23-21	-	-	23	90	
Итого :		107-70	17	15	85	543	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	56-11	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	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	9-64	2	3	3	57	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	23-02	5	7	10	127	№ 124-2004
Котлеты с соусом	130	60-76	5	5	37	223	№451-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	180	16-60	6	7	39	246	№ 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	25	27	133	894	

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 3 сентября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	56-11	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	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	27	38	62	695	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	100	61-90	13	7	4	132	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	180	16-60	6	7	39	246	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сок	200	23-21	-	-	23	90	
Итого :		107-70	21	14	87	558	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	12-36	2	3	3	57	№37-2004
Рассольник ленинградский	270	35-09	6	7	20	174	№ 132-2004
Бедро куриное запеченное с соусом	130	60-53	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	180	17-08	11	10	52	335	№508-2004
Компот из ягод	200	9-73	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	43	40	115	998	

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 4 сентября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	белки	жиры	углеводы	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты с соусом	130	49-05	5	5	37	223	№451-2004 №528-1996
Пюре картофельное	180	30-24	4	8	26	197	№520-2004
Компот из ягод	200	9-73	1	-	28	116	№511-2013
Бутерброд с сыром	45	18-68	7	10	9	157	№3-2004
Итого :		107-70	17	23	100	693	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша жидкая пшенная	205	35-42	4	5	19	221	№311-2004
Кофейный напиток	200	22-09	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	50	20-16	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 сырых овощей	100	25-77	2	3	3	57	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	40-17	5	8	13	145	№ 110-2004
Плов	200	62-39	22	12	38	350	№443-2013
Чай с лимоном	207	6-46	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	31	23	80	663	

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 5 сентября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Мясо тушенное	100	70-99	15	6	4	132	№433-2004
Каша рассыпчатая гречневая	180	17-08	11	10	52	335	№508-2004
Чай с лимоном	207	6-46	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Кондитерское изделие	40	9-56	1	6	31	184	
Итого :		107-70	29	22	113	762	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Рыба запеченная со сметаной и сыром	100	52-36	23	17	4	259	№ 341-2013
Пюре картофельное	180	30-24	4	8	26	197	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сдоба Выборгская	50	19-11	3	3	28	154	
Итого :		107-70	32	28	79	700	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	9-64	2	3	3	57	№37-2004
Рассольник домашний	270	32-41	6	7	13	139	№ 131-2004
Биточки с соусом	130	51-11	5	5	37	223	№451-2004 №528-1996
Рис отварной	180	31-90	5	7	47	270	№ 511-2004
Компот из ягод	200	9-73	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	21	22	139	856	

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

со 2 по 5 сентября 2025 г.

Экспресс завтрак

2.09.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Сдоба Выборгская с повидлом	100	37-72	4,1	3,2	40,0	204,6
Чай с сахаром	200	2-38	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	4,3	3,2	50,02	243,59

3.09.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Сдоба Выборгская со сгущ. молоком	100	37-72	8,2	8,1	58,2	361,1
Чай с сахаром	200	2-38	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	8,4	8,1	68,22	400,09

4.09.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Булочка с клюквой	85	37-72	7,5	13,2	60,9	394,0
Чай с сахаром	200	2-38	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	7,7	13,2	70,92	432,99

5.09.2025

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	Ккал
Сдоба Выборгская с крем-брюле	85	37-72	8,2	8,1	58,2	361,1
Чай с сахаром	200	2-38	0,2	0,0	10,02	38,99
Итого:		40-10	8,4	8,1	68,22	400,09

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