



Столовая школы № 9

на 6 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2004	Каша на молоке с маслом (геркулес, молоко, сахар, масло сливочное)	200,5	22-61	10,82	10,93	38,37	302,66
№693-2004	Какао на молоке (какао порошок, молоко, сахар)	200	18-68	4,98	5,36	22,58	154,34
	Хлеб пшеничный йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	60,9
	Йогурт в индивидуальной упаковке	110	30-50	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		75-94	22,33	19,15	78,75	617,9
	Обед:						
1996	Нарезка из свежих огурцов	60	10-42	0,82	0,0	2,3	13,26
№110-2004	Борщ с курицей со сметаной (свекла, картофель, капуста ,морковь, лук, томат паста, масло растительное, сахар)	10/250/9,8	22-40	7,78	9,44	13,42	156,52
№437-2004	Гуляш (свинина нежирных сортов, лук, томат паста, мука, масло растительное)	135	48-71	46,88	19,08	6,85	393,83
№520-2004	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	150	22-84	6,07	6,29	43,27	267,44
	Хлеб пшеничный йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	60,9
№699-2004	Компот из лимона (лимон, сахар, вода)	200	9-19	0,14	-	24,43	95,92
	Итого:		117-71	64,12	35,17	96,57	987,87
	Полдник						
	Персик-инжир	110	60-39	3,75	6,6	30,15	197
	Сокодержажий 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	85,,36
	Итого:		91-13	5,13	6,8	59,75	363,39
	Итого за день		284-78	91,58	61,12	235,07	1969,16

Зав. производством: _____ Антипова Е.Ю.
Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
Мед. работник: _____ Преснякова О.А.
Ответственный за питание: _____ Русанова Н.М.



МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 7 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	завтрак						
№10/5-2011	Запеканка из творога царская (творог, манка, сгущ, мол..)	180	70-71	20,63	14,81	49,29	418,96
	Хлеб пшеничный йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	60,9
№686-2004	Чай с лимоном (чай заварка, сахар, вода, лимон)	200,7.15	5-51	0,3	-	15,2	60
	Кондитерское изделие (Маффин)	30	12-35	2,05	9,1	32,05	218,5
	Итого:		92-72	25,41	23,64	102,84	758,36
	Обед						
1996	нарезка из свежих помидор и огурцов (помидоры, огурцы свежие)	60	11-95	0,97	0,0	3,27	16,83
№134-2004	Пци из свежей капусты с курицей со сметаной (капуста свежая, картофель, лук, морковь, томат паста, масло растительное)	10/250/9,8	21-03	7,7	8,54	10	138,52
№493-2004	Фрикасе из курицы (филе куриное, сметана мука, масло растительное)	120	79-25	19,22	21,76	2,2	261,7
№511-2004	Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное)	150	13-51	5,14	6,13	48,5	272,58
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№648-2004	Кисель из концентрата (концентрат, сахар)	200	6-20	0,0	0,0	30,6	118
	Итого:		140-23	37,89	37,15	107,17	929,43
	Полдник:						
	Слива	100	24-40	0,61	0,0	14,99	58,14
	Сокодержатель 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	3,0	5,28	24,12	157,6
	Итого:		150-30	8,64	18,35	80,51	512,77
	Итого за день		383-25	70,94	79,14	290,52	2200,56

Зав. производством: _____ Антипова Е.Ю.
 Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
 Мед. работник: _____ Преснякова О.А.
 Ответственный за питание: _____ Русанова Н.М.



Согласовано
Директор МАОУ СОШ № 9
Начальник лагеря
Ключко О.М.
Чайкина Т.А.



МЕНЮ с 7 до 11 лет.

Столовая школы № 9

на 8 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2004	Каша вязкая из риса и пшена «Дружба» (рис, пшено, молоко, сахар, соль, масло сливочное)	200,5	24-84	9,54	8,37	43,63	301,46
№3-2004	Бутерброд с сыром	20,30	22-67	7,79	5,82	12,6	132,9
№692-2004	Кофейный напиток на молоке (коф концентрат, молоко, сахар, вода)	200	16-57	4,78	7,7	22,07	151,34
	Кондитерское изделие (Чоко пай)	30	12-20	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		76-28	26,21	24,39	89,8	685,7
	Обед						
1996	Нарезка из помидор и огурцов	60	11-95	0,97	0,0	3,27	16,83
№132-2004	Рассольник ленинградский с курицей (картофель, перловка, морковь, лук, огурец соленый, масло растительное)	10/250/9,8	27-68	8,78	8,74	20,1	185,52
№424-2004	Поджарка (свинина не жирных сортов, лук, томат-паста, масло растительное)	90	43-94	26,16	14,84	7,02	266,4
№520-2004	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	150	22-84	6,07	6,29	43,27	267,44
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№701-2004	Компот из свежих яблок (яблоко, сахар, вода)	200	5-38	0,1	0,0	22,7	86,44
	Итого:		120-08	46,94	30,59	108,96	944,43
	Полдник:						
	Нектарин	140	68-32	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
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	3,75	6,6	30,15	197
	Итого		97-84	5,34	6,8	64,94	336,17
	Итого за день		294-20	78,49	61,78	263,7	1966,3

Зав. производством: _____ Антипова Е.Ю.
Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
Мед. работник: _____ Преснякова О.А.
Ответственный за питание: _____ Русанова Н.М.



МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 9 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	жиры	углеводы	ЭЦ ккал
	завтрак						
№340-2004	Омлет натуральный (молоко, яйцо, масло сливочное)	200,5	29-25	20,13	40,65	9,89	265,1
№685-2004	Чай с сахаром (чай заварка, сахар)	200.15	2-09	0,2	0,0	10,02	38,99
	Хлеб пшеничный йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	90,9
	Кондитерское изделие (Маффин)	30	12-35	2,05	9,1	32,05	218,5
	Итого:		47-84	24,81	50,11	58,26	613,49
	Обед						
№558-1996	Нарезка из свежих огурцов	60	10-42	0,82	0,0	2,3	13,26
№139-2004	Суп гороховый с курицей (горох, картофель, лук, морковь, лук, масло растительное)	10,250	16-62	9,18	7,84	22,3	196,92
№438-2004	Азу (картофель, свинина не жирных сортов, лук, сол. огурец, томат паста масло растительное)	250	58-22	20,31	19,94	39,38	417,78
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№631-2004	Компот из св. зам ягод (ягоды, вода, сахар)	200	8-92	0,2	0,0	21,42	83,6
	Итого:		102-47	31,49	28,5	98	833,36
	Полдник						
	Черешня	116	112-01	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
	Кондитерское изделие (Бон-фитти)	25	10-00	3,75	6,6	30,45	197
	Пудинг в индивидуальной упаковке	100	30-50	4,1	2,5	11,5	100
	Итого		173-25	9,44	9,3	76,74	436,17
	Итого за день		323-56	65,74	87,97	233	1883,02

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Мед. работник: Преснякова О.А.
Ответственный за питание: Русанова Н.М.



Согласовано
 Директор МАОУ СОШ № 9
 Ключко О.М.
 Начальник лагеря
 для документов
 Нащина Т.А.

МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 10 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2004	Каша молочная (пшено, молоко, сахар)	200.5	22-86	11,0	9,58	49,87	313,6
№693-2004	Какао на молоке (порошок какао, молоко, сахар, вода)	200	18-68	4,98	5,36	22,58	154,34
	Хлеб пшеничный йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	64,05
	Кондитерское изделие (Чоко пай)	30	12-20	4,1	2,5	11,5	100
	итого		57-89	22,51	17,18	90,25	631,99
	Обед						
1996	Нарезка из свежих огурцов	60	10-42	0,82	0,0	2,3	13,26
№158-2004	Солянка из птицы (мясо птицы, картофель, лук, огурец соленый, маслины, томат паста, масло растительное, лимон)	250/9,8	29-36	16,8	15,3	4,82	214,6
№451-2004 №528-1996	Шницель рубленый с соусом (котлетная масса, из говядины, курицы, вода, хлеб, лук, м/растит)	120	49-12	11,75	8,58	12,67	174,92
№508-2004	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	150	8-56	10,54	7,09	54,0	327,67
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№686-2004	Чай с лимоном (чай заварка, сахар, лимон, вода)	200,7.15	5-51	0,3	-	15,2	60
	итого		111-26	45,07	51,69	101,59	912,25
	Полдник						
	Абрикосы	70	34-16	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
	Мороженое пломбир ванильный	90	96-38	4,05	13,05	21,6	216
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	3,0	5,28	24,12	157,6
	итого		160-06	8,64	18,53	80,51	512,77
	Итого за день		329-21	77,00	90,28	275,17	2099,01

Зав. производством: _____ Антипова Е.Ю.
 Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
 Мед. работник: _____ Преснякова О.А.
 Ответственный за питание: _____ Русанова Н.М.