Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.

Согласовано
Директор МАОУ СОШ №

Ключко Е.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М е н ю

Столовая школы № 9 на 27 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Гуляш	139,45	89-44	7	9	5	172	№437-2004
Макаронные изделия отварные	150	12-21	5	6	35	221	№516-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :	**514,45**	**107-70**	**14**	**15**	**61**	**483**	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша жидкая пшенная	205	32-89	4	4	19	221	№311-2004
Кофейный напиток	200	22-70	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	40	19-15	6	3	9	157	№3-2004
Кисломолочный продукт	95	32-96	-	-	10	95	
Итого :	**540**	**107-70**	**15**	**15**	**60**	**624**	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	19-23	2	3	3	57	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	21-24	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	120	61-53	6	8	22	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	26-49	3	7	21	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого за прием	**880**	**138-40**	**24**	**24**	**100**	**709**	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М
Мед. работник: Преснякова О.А.

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.
_____

Согласовано:
Директор МАОУ ООШ № 9
_____ Клюшко О.М

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
Меню

Столовая школы № 9 на 28 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Плов из птицы	274	90-60	16	21	37	385	№492-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-37	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого :	**524**	**107-70**	**20**	**21**	**83**	**581**	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	156	55-00	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	25-62	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2		11	51	
Сок	200	23-21	-	-	14	56	
Итого :	**581**	**107-70**	**27**	**38**	**62**	**695**	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	6-72	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	27-16	5	7	10	127	№ 124-2004
Котлеты с соусом	120	62-82	9	8	26	200	№451-2004 №528-1996
Макароны изделия отварные	150	12-21	5	6	35	221	№ 516-2004
Какао с молоком	200	25-62	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	0	11	51	
Итого за прием	**825**	**138-40**	**27**	**28**	**117**	**823**	

Зав. производством:_____Антипова Е.Ю.
Калькулятор:_____Маклакова О.М.
Соц. педагог:_____Русанова Н.М
Мед. работник:_____Преснякова О.А.

Утверждаю
ИП Яркова Л.В.

Согласовано:
Директор МАОУ СОШ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М е н ю

Столовая школы № 9 на 29 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	156	55-00	12	15	26	291	№340-2004
Какао с молоком	200	25-62	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	0	11	51	
Сок	200	23-21	0	0	14	56	
Итого :	**581**	**107-70**	**19**	**20**	**84**	**588**	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	139,45	89-44	17	9	5	172	№437-2004
Макаронные изделия отварные	150	12-21	5	6	35	221	№516-2004
Чай с сахаром	200	2-18	0	0	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	0	11	51	
Итого :	**514,45**	**107-70**	**24**	**15**	**61**	**483**	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	6-72	1	2	2	34	№37-2001
Рассольник ленинградский	270	35-27	6	7	20	174	№ 132-2004
Бедро куриное запеченное	130	69-73	8	11	13	169	№ 494-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	150	13-26	9	8	43	279	№508-2004
Компот из ягод	200	9-55	1	0	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	0	11	51	
Итого за прием	**835**	**138-40**	**27**	**28**	**117**	**823**	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М
Мед. работник: Преснякова О.А.

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.

Согласовано:
Директор МАОУ СОШ №

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М е н ю

Столовая школы № 9 на 30 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	белки	жиры	углеводы	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Котлеты с соусом	120	52-72	8	3	25	151	№451-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	26-49	3	7	22	164	№520-2004
Компот из ягод	200	9-55	1	0	28	116	№511-2013
Бутерброд с сыром	40	18-94	7	10	9	157	№3-2004
Итого :	**510**	**107-70**	**19**	**20**	**84**	**588**	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша жидкая пшенная	205	32-89	4	5	19	221	№311-2004
Кофейный напиток	200	22-70	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	41	19-15	7	10	9	157	№3-2004
Кисломолочный продукт	95	32-96	-	-	10	95	
Итого :	**541**	**107-70**	**16**	**23**	**60**	**624**	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	35-01	2	3	3	57	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	28-49	5	8	13	145	№110-2004
Плов	200	60-30	12	13	47	350	№443-2004
Чай с лимоном	207	6-87	0	0	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	0	22	102	
Итого за прием	**827**	**138-40**	**23**	**24**	**100**	**714**	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М
Мед. работник: Преснякова О.А.