



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 20 января 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	31-53	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	20-01	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	45	21-46	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	34-70	5	4	17	124	
Итого :		107-70	23	27	80	664	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	90	69-96	12	6	4	119	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	12-51	5	6	35	221	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-13	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Сок	125	19-66	-	-	14	56	
Итого :		107-70	19	12	74	486	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	24-81	1	2	2	34	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	24-93	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	120	57-97	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	25-12	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-13	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	24	24	77	635	

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



Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.
Владимирова

Согласовано
Директор МАБУС СОШ № 9
для
Документов
Юченко О.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 21 января 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Бедро куриное запеченное с соусом	130	77-01	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	25-12	3	7	22	164	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-13	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Итого :		107-70	26	27	44	519	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему	200	76-14	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	8-75	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	25	3-15	1	-	8	48	
Сок	125	19-66	-	-	14	56	
Итого :		107-70	20	10	72	470	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	23-86	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник ленинградский	270	34-90	6	7	20	174	№ 132-2004
Гуляш	90	61-20	12	6	4	119	№437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	12-87	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-13	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	30	23	90	696	

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



Согласовано
Директор МАОУ СОШ № 9
Ключко О.М.

Меню

на 22 января 2025 г.

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	62-21	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	22-39	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
сок	125	19-66	-	-	14	56	
Итого :		107-70	27	38	62	695	

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	31-53	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	20-01	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	45	21-46	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	34-70	5	4	17	124	
Итого :		107-70	23	27	80	664	

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	14-56	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	32-52	5	7	10	127	№ 124-2004
Биточки с соусом	120	66-62	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	12-51	5	6	35	221	№ 516-2004
Компот из ягод	200	8-75	1	-	28	119	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-44	2		11	51	
Итого за прием		138-40	19	20	120	758	

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



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 23 января 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Тефтели 2 вариант с соусом	120	54-04	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	12-51	5	6	35	221	№516-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-11	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Кисломолочный продукт	95	28-60	-	-	10	95	
Итого :		107-70	16	15	90	623	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Бедро куриное запеченное с соусом	130	77-01	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	25-12	3	7	22	164	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-13	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Итого :		107-70	26	27	44	519	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	7-16	1	2	2	34	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	33-31	5	8	13	145	№ 110-2004
Плов	200	89-38	22	12	38	350	№443-2004
Чай с лимоном	207	5-11	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	30	22	79	640	

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



Утверждаю:
И.П. Яркова И.В.



Согласовано:
Директор ДМАОУ СОИ № 9
Брюшко О.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 24 января 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему	200	76-14	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	8-75	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	25	3-15	1	-	8	48	
Сок	125	19-66	-	-	14	56	
Итого :		107-70	20	10	72	470	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Рыба, запеченная со сметаной и сыром	90	56-17	21	15	4	233	№ 341-2013
Пюре картофельное	150	25-12	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-13	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Сдоба Выборгская	50	20-84	3	3	28	154	
Итого :		107-70	29	25	75	641	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	5-52	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник домашний	270	37-13	6	7	13	139	№ 131-2004
Биточки с соусом	120	59-48	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Рис отварной	150	24-08	4	6	39	225	№ 511-2004
Компот из ягод	200	8-75	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	19	20	127	771	

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