



Меню

на 17 февраля 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	31-95	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	20-04	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	45	21-16	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	34-55	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	69-37	12	6	4	119	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	12-97	5	6	35	221	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-26	-	-	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	14-36	1	2	2	34	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	29-01	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	120	62-17	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	27-16	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-26	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	24	24	77	635	

Русакова Н.М.



Утверждаю:
И.Т.Яркова Н.В.



Согласен:
Директор: _____
Для Ключей
Документов

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 18 февраля 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	74-84	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	27-16	3	7	22	164	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-26	-	-	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	76-11	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	8-78	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	19-09	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник ленинградский	270	36-97	6	7	20	174	№ 132-2004
Гуляш	90	63-31	12	6	4	119	№437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	13-33	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-26	-	-	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.



Утверждаю:
И.И. Яркова Н.В.
Директор
В.А. Широва



№ 9
ко О.М

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9 на 19 февраля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	63-84	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	20-76	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	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	31-95	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	20-04	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	45	21-16	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	34-55	5	4	17	124	
Итого :		107-70	23	27	80	664	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	10-09	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	31-80	5	7	10	127	№ 124-2004
Биточки с соусом	120	71-32	5	5	34	206	№451-2004
Макаронные изделия отварные	150	12-97	5	6	35	221	№528-1996
Компот из ягод	200	8-78	1	-	28	119	№ 516-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	№511-2013
Итого за прием		138-40	19	20	120	758	

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



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 20 февраля 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	53-54	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	12-97	5	6	35	221	№516-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-15	-	-	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	74-84	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	27-16	3	7	22	164	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-26	-	-	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	6-54	1	2	2	34	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	32-82	5	8	13	145	№ 110-2004
Плов	200	90-95	22	12	38	350	№443-2004
Чай с лимоном	207	4-65	-	-	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.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9 на 21 февраля 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	76-11	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	8-78	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	56-40	21	15	4	233	№ 341-2013
Пюре картофельное	150	27-16	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-26	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	
Сдоба выборгская	50	18-44	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	6-39	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник домашний	270	39-45	6	7	13	139	№ 131-2004
Биточки с соусом	120	54-67	5	5	34	206	№451-2004
Рис отварной	150	25-67	4	6	39	225	№528-1996
Компот из ягод	200	8-78	1	-	28	116	№ 511-2004
Хлеб пшеничный	25	3-44	2	-	11	51	№511-2013
Итого за прием		138-40	19	20	127	771	

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