

Утверждаю:

ИП Яркова Н.В.

Директор

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

М.П. Яркова Н.В.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Меню

Столовая школы № 9

на 28 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Гуляш	90	67-22	12	6	4	119	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сок	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	19	12	74	486	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша жидкая пшенная	205	35-37	4	5	19	221	№311-2004
Кофейный напиток	200	22-02	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	45	20-28	7	10	9	157	№3-2004
Кисломолочный продукт	95	30-03	-	-	10	95	
Итого :		107-70	16	23	60	624	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	16-00	1	2	2	34	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	23-18	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	120	55-73	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	37-50	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	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.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 29 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Плов из птицы	200	73-84	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	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	17	15	76	509	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход,гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ,ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	58-68	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	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	27	38	62	695	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	12-71	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	29-50	5	7	10	127	№ 124-2004
Котлеты с соусом	120	53-96	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Макароны изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№ 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	23	25	125	829	

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



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 30 апреля 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, гр	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	58-68	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	20-64	-	-	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
Гуляш	90	67-22	12	6	4	119	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сок	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	19	12	74	486	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	11-98	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник ленинградский	270	38-52	6	7	20	174	№ 132-2004
Бедро куриное запеченное	130	60-33	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-23	9	8	43	279	№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	40	37	105	919	

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