



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 14 апреля 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	34-80	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	22-02	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	45	18-12	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	32-76	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	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	7-35	1	2	2	34	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	24-05	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	120	65-30	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	35-71	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 15 апреля 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	66-00	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	35-71	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 :		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	72-68	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	11-07	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	25	3-31	1	-	8	48	
Сок	125	20-64	-	-	14	56	
Итого :		107-70	20	10	72	470	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из вареных овощей	60	30-00	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник ленинградский	270	37-45	6	7	20	174	№ 132-2004
Гуляш	90	50-73	12	6	4	119	№437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-23	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	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.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 16 апреля 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	58-67	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	24-77	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-62	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
Каша «Дружба»	205	34-80	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	22-02	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	45	18-12	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	32-76	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 вареных овощей	60	18-68	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	28-98	5	7	10	127	№ 124-2004
Биточки с соусом	120	63-55	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№ 516-2004
Компот из ягод	200	9-73	1	-	28	119	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-61	2		11	51	
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!

Столовая школы № 9

на 17 апреля	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	50-60	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996	
Макаронные изделия отварные	150	13-85	5	6	35	221	№516-2004	
Напиток из плодов шиповника	200	9-61	-	-	24	94	№705-2004	
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51		
Кисломолочный продукт	95	30-03	-	-	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	66-00	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996	
Пюре картофельное	150	35-71	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 :		107-70	26	27	44	519		

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецентуры	
Салат из вареных овощей	60	28-31	1	2	2	34	№ 37-2004	
Борщ с капустой и картофелем	270	39-29	5	8	13	145	№ 110-2004	
Плов	200	60-60	22	12	38	350	№443-2004	
Чай с лимоном	207	6-59	-	-	15	60	№686-2004	
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51		
Итого за прием		138-40	30	22	79	640		

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



Утверждаю:
ИП Якова Н.В.



Согласовано:
Директор МАОУ СОШ № 9
Ключко О.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 18 апреля 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	72-68	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	11-07	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	25	3-31	1	-	8	48	
Сок	125	20-64	-	-	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	48-94	21	15	4	233	№ 341-2013
Пюре картофельное	150	35-71	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-38	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-61	2	-	11	51	
Сдоба выборгская	50	17-06	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 вареных овощей	60	7-35	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник домашний	270	40-39	6	7	13	139	№ 131-2004
Биточки с соусом	120	48-81	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Рис отварной	150	27-17	4	6	39	225	№ 511-2004
Компот из ягод	200	11-07	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-61	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.