



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! Меню

Столовая школы № 9

на 25 ноября 2024 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

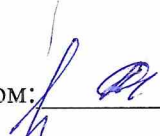
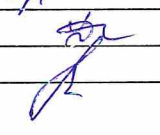
Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш из говядины	109	67-20	15,29	11,09	3,61	189,65	№437-2004
Макароны отварные	150	12-29	5,15	4,13	36,64	200,8	№ 516-2004
Чай с лимоном	200.15.7	5-27	0,3	0,0	15,2	60,0	№686-2004
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	2,03	0,3	10,75	50,75	
Сок	200	19-66	-	-	14,38	57,5	
Итого :		107-70	22,77	15,52	80,58	558,7	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша пшеничная	200.10	37-59	11	9,58	49,87	313,6	№302-2004
Кофейный напиток	200	18-54	4,78	7,7	22,07	151,34	№692- 2004
Хлеб ржаной с сыром	22/25	22-97	6,74	5,71	8,02	119,5	
йогурт	95	28-60	0,4	-	9,8	95	
Итого :		107-70	22,92	22,99	89,76	679,44	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из свеклы с маслом/растит	100	8-72	0,63	3,0	2,17	38,37	№ 22-2013
Солянка из птицы со сметаной	250/5	26-54	16,8	15,3	4,82	214,6	№ 158-2004
Биточки рубленые куриные с соусом	90.30	51-92	14,98	15,6	15,32	252,29	№498-2004 №587-2004
Картофельное пюре	180	25-50	5,06	5,24	36,06	222,87	№ 516-2004
Какао на молоке	200	19-17	4,98	5,36	22,58	154,34	№693-2004
Хлеб пшеничный йодированный	50	6-55	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого :		138-40	46,5	45,1	101,95	983,97	

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

Утверждаю:

ИП Яркова Н.В.

Директор МАУ СОШ № 9

Ключко О.М.

Согласовано

Директор МАУ СОШ № 9

Ключко О.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М е н ю

Столовая школы № 9

на 26 ноября 2024 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Курица тушеная в соусе	85.50	79-85	14,15	15,16	16,3	242,87	№405-2013
Рис отварной	150	22-52	4,28	5,1	40,42	227,15	№ 511-2004
Чай с сахаром	200	2-05	0,2	-	10,02	38,99	№686-2004
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого :		107-70	22,68	20,86	87,74	610,51	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	200,10	65-59	20,13	40,65	9,89	265,1	№340-2004
Какао на молоке	200	19-17	4,98	5,36	22,58	154,3	№693-2004
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	2,03	0,3	10,5	50,75	
Сок	200	19-66	-	-	14,38	57,5	
Итого :		107-70	27,17	46,31	57,35	527,65	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из моркови	100	10-22	3,55	5,77	3,42	47,74	
Суп из овощей с мясом со сметаной	10/250/7	30-16	6,02	7,9	14,6	155,4	№ 135-2004
Котлеты рубленые запеченные, с соусом томатным	90,30	67-42	14,6	17,78	10,39	251,66	№498-2004 №587-2004
Каша гречневая рассыпчатая	180	15-18	8,78	5,91	45,0	273,06	№508-2004
Компот из свежемороженых ягод	200	8-87	0,2	-	21,42	83,6	№511-2013
Хлеб пшеничный йодированный	50	6-55	4,06	0,6	21,0	101,5	
Итого :		138-40	37,21	37,96	115,83	912,96	

Зав. производством: Антипова Е.Ю.

Калькулятор: Маклакова О.М.

Соц. педагог: Русанова Н.М.

Мед. работник: Преснякова О.А.



Утверждено:
И.П. Яркова Н.В.

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 27 ноября 2024 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты мясные с соусом	90,30	67-42	14,6	17,78	10,39	251,66	№451-2004 №578-2004
Картофельное пюре	150	21-30	5,06	5,24	36,06	222,87	№259-2004
Компот из свежемороженой ягод	200	15-70	0,2	-	21,42	83,6	№511-2013
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого :		107-70	23,91	23,62	88,87	659,63	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Запеканка «Царская» с молоком сгущенным	150.20	82-38	13,75	9,87	32,86	279,3	10/5-2011
Чай с сахаром	200	2-05	0,2	-	10,02	38,99	№685-2004
Выпечка	80	23-27	13,39	15,46	34,1	183,3	
Итого :		107-70	27,34	25,33	76,98	501,59	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат «Степной»	100	23-42	0,67	6,0	2,99	68,58	№ 24-2004
Суп лапша домашняя с курицей	10/250	19-63	6,4	5,7	10,1	117	№ 148-2004
Жаркое по-домашнему	200	79-75	17,56	21,55	22,34	348,78	№436-2004
Компот из шиповника	200	9-05	0,8	-	29,96	120	№705-2004
Хлеб ржаной	50	6-55	2,75	0,5	16,04	95,0	
Итого :		138-40	28,18	33,75	81,43	749,36	

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 № 9
Ключко О.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 28 ноября 2024 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш из говядины	111	70-06	15,29	11,09	3,61	189,69	№ 437-2004
Каша гречневая рассыпчатая	150	12-65	8,78	5,91	45,0	273,06	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-05	0,2	-	10,02	38,99	№686-2013
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	2,03	0,3	10,5	50,75	
Сок	200	19-66	-	-	23	92	
Итого :		107-70	26,3	17,3	92,13	644,49	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Овощи по сезону (огурцы свежие, масло растит)	60	15-56	0,46	3,0	1,48	34,38	№ 17-2013
Биточки рубленые из птицы запеченные, с соусом томатным	100/30	58-69	14,98	15,6	15,32	252,29	№498-2004 №587-2004
Картофельное пюре	150	21-30	5,06	5,24	36,06	222,87	№520-2004
Компот из свежемороженых ягод	200	8-87	0,2	-	21,42	83,6	№511-2013
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	2,03	0,3	10,5	50,75	
Итого :		107-70	22,73	24,14	84,78	643,89	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из свеклы с маслом растит	100	8-72	0,63	3,0	2,17	38,37	№ 22-2013
Солянка из птицы со сметаной	250/5	26-54	16,8	15,3	4,82	214,6	№ 158-2004
Курица тушеная в соусе	66.50	62-70	14,15	15,16	16,3	242,87	№405-2013
Макароны отварные	180	14-72	5,15	4,13	36,64	200,8	№ 516-2004
Какао на молоке	200	19-17	4,98	5,36	22,58	154,34	№693-2004
Хлеб пшеничный йодированный	50	6-55	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого :		138-40	46,9	39,48	90,82	899,3	

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



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 29 ноября 2024 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Рыба запеченная со сметаной и сыром	90	49-65	21,4	14,5	4,3	233,2	№ 341-2013
Картофельное пюре	150	21-30	5,06	5,24	36,06	222,87	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-05	0,2	-	10,02	38,99	№685-2004
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	2,03	0,3	10,5	50,75	
Выпечка	60	31-42	5,15	2,1	27,0	141,0	
Итого :		107-70	33,84	22,14	87,88	686,81	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Плов из курицы	262	75-71	24,22	15	29,03	352,06	№492-2004
Компот из шиповника	200	9-05	0,8	-	29,96	120,00	№705-2004
Хлеб пшеничный йодированный	25	3-28	2,03	0,3	10,5	50,75	
Сок	200	19-66	-	-	14,38	57,5	
Итого :		107-70	27,05	15,3	83,87	580,31	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из моркови с огурцом яйцом	100	17-68	1,09	6,05	4,22	76,51	№ 71-2004
Щи с мясом со сметаной	10/250/7	26-07	7,7	8,54	10,0	138,52	№ 124-2004
Плов из мяса	200	79-23	12,5	13,7	36,5	319,3	№370-2013
Компот из свежемороженых ягод	200	8-87	0,16	0,0	17,03	66,05	№ 630-2004
Хлеб пшеничный йодированный	50	6-55	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого :		138-40	25,5	28,89	88,75	701,88	

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