



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 13 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше





Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	32-63	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	22-75	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	40	19-36	7	10	9	157	№3-2004
Кисломолочной продукт	95	32-96	5	4	17	124	
Итого :	540	107-70	23	27	80	664	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	150,74	87-03	17	9	5	172	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	180	14-62	6	7	39	246	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :	555,74	107-70	25	16	65	508	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	19-23	2	3	3	57	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	21-31	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	120	61-46	6	9	21	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	26-49	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого за прием	880	138-40	24	25	100	709	

Зав. производством:  Бакиева Е.С.
Калькулятор:  Маклакова О.М.
Соц. педагог:  Русанова Н.М.
Мед. работник:  Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! Меню

Столовая школы № 9

на 14 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Куриное бедро запеченное	171,88	85-73	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	180	15-92	11	10	52	335	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	38	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :	576,88	107-70	34	30	74	689	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему	196	67-85	18	10	23	250	№436-2004
Компот из ягод	200	9-55	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	50	7-09	2		16	96	
сок	200	23-21	-		14	56	
Итого :	646	107-70	21	10	81	518	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	32-92	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник ленинградский	272,9	37-97	6	10	27	174	№ 132-2004
Гуляш	90	44-34	5	6	4	119	№437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	13-26	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого за прием	822,9	138-40	25	26	108	747	

Зав. производством:  Бакиева Е.С.
Калькулятор:  Маклакова О.М.
Соц. педагог:  Русанова Н.М.
Мед. работник:  Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 15 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	156	55-00	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	25-62	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
сок	200	23-21	-	-	14	56	
Итого :	581	107-70	27	38	62	695	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	32-63	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	22-75	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	40	19-36	7	10	9	157	№3-2004
Кисломолочной продукт	95	32-96	5	4	17	124	
Итого :	540	107-70	23	27	80	664	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	16-94	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	27-31	5	7	10	127	№124-2004
Биточки с соусом	120	68-52	11	11	22	206	№451-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	12-21	5	6	35	221	№516-2004
Компот из ягод	200	9-55	1	-	28	119	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2		11	51	
Итого за прием	825	138-40	25	26	108	758	

Зав. производством: Бакиева Е.С.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Соц. педагог: Русанова Н.М.
Мед. работник: Петухова А.К.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! Меню

Столовая школы № 9

на 16 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Тефтели 2 вариант с соусом	130	75-98	10	10	11	176	№462-2004 №528-2004
Макаронные изделия отварные	180	14-62	6	7	39	246	№516-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-37	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого :	560	107-70	20	17	96	618	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Куриное бедро запеченное с соусом	134	69-96	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	180	31-69	4	8	26	197	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	38	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :	539	107-70	27	28	48	551	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	28-00	2	3	3	57	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	272,64	30-85	5	8	13	145	№110-2004
Плов	200	64-95	12	13	47	350	№443-2004
Чай с лимоном	207	6-87	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого за прием	829,64	138-40	23	24	100	714	

Зав. производством: Бакиева Е.С.
 Калькулятор: Маклакова О.М.
 Соц. педагог: Русанова Н.М.
 Мед. работник: Петухова А.К.



Сверяю:
И.П. Яркова Н.В.

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 17 апреля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему	304,96	91-06	27	15	35	375	№436-2004
Компот из ягод	200	9-55	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	50	7-09	2		16	96	
Итого :	554,96	107-70	30	15	79	587	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Рыба запеченная со сметаной и сыром	70	50-85	23	17	4	259	№ 341-2013
Пюре картофельное	180	31-69	4	8	26	197	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-18	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сдоба выборгская	50	19-11	3	3	28	154	
Итого :	525	107-70	32	28	79	700	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	6-72	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник домашний	270	38-00	6	7	13	139	№ 131-2004
Биточки с соусом	120	60-40	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Рис отварной	150	19-86	4	6	39	225	№ 511-2004
Компот из ягод	200	9-55	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого за прием	825	138-40	19	20	127	771	

Зав. производством: _____ Бакиева Е.С.
 Калькулятор: _____ Маклакова О.М.
 Соц. педагог: _____ Русанова Н.М.
 Мед. работник: _____ Петухова А.К.

