



«Утверждаю»
ИП Яркова Н.В.

Согласовано
Директор МАОУ СОШ № 9
Калюко О.М.
Начальник лагеря
Ганина Т.А.



МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 29 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	Белки,г.	Жиры,г	Углев.	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№10/5-2011	Запеканка из творога царская со сгущ мол (творог, манка, яйцо)	180	70-70	20,63	14,81	49,29	418,96
№686-2004	Чай с лимоном (чай заварка, лимон, сахар, вода)	200.7.15	5-51	0,3	-	15,2	60
	Хлеб пшеничный йодированный	30	4-15	2,43	0,36	6,3	60,9
	Кондитерское изделие (Маффин)	30	12-35	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		92-71	27,46	17,67	82,29	639,86
	Обед						
1996	Нарезка из огурцов (из огурцов)	60	14-88	0,82	0,0	2,3	13,26
№124-2004	Щи из свежей капусты с курицей со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук, томатное пюре, масло растительное)	15/250/9,8	22-53	7,7	8,54	10	138,52
№374-2004	Рыба тушеная в томате с овощами (рыба, томат паста, лук, морковь)	150	41-97	21,2	10,2	11,2	224
№520-2004	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	150	17-99	6,07	6,29	43,27	267,44
№701-2004	Компот из свежих яблок (яблоки, сахар, вода)	200	5-37	0,1	0,0	22,7	86,44
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
	Итого:		111-03	40,75	25,75	102,07	851,46
	Полдник						
	Нектарин	150	73-20	0,61	0,0	14,99	58,14
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	3,75	6,6	30,15	197
	Итого:		102-72	5,34	6,8	64,94	336,17
	Итого за день		306-46	73,55	50,22	249,3	1827,49

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
 Калькулятор: Маклакова О.М.
 Мед. работник: Петухова А.К.
 Ответственный за питание: Русанова Н.М.



«Утверждаю»
ИП Яркова, Н.В.

Согласовано
Директор МАОУ СОЦ № 9 Ключко О.М.
Начальник лагеря Чадина Т.А.



МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 30 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углеводы	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2004	Каша молочная пшенная (пшено, молоко, сахар, масло сливочное)	200,5	22-86	11	9,58	49,87	313,6
№685-2004	Чай с сахаром (чай заварка, сахар, вода)	200	2-09	0,2	-	10,02	38,99
№3-2004	Хлеб пшеничный йодированный, сыр голландский	20,30	22-67	7,79	5,82	12,6	132,9
	Пудинг в индивидуальной упаковке	100	30-50	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		78-12	23,09	17,9	83,99	585,49
	Обед						
1996	нарезка из помидор и огурцов (огурец, помидор,)	60	14-93	0,98	0,0	3,27	16,83
№139-2004	Суп гороховый с курицей (картофель, горох, лук, морковь, масло растительное)	15,250	17-51	10,26	8,96	22,3	211,88
№462-2004 №528-1996	Тефтели мясные 2-й вариант с соусом (котлетное мясо, лук, крупа рисовая, вода, мука, масло растительное)	120	42-17	13,8	16,4	13,1	257
№508-2004	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	150	8-46	10,54	7,09	54,0	327,67
№640-2004	Кисель ягодный из концентрата (концентрат, сахар)	200	6-20	0,24	0,0	29,18	114,43
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
	Итого:		97-56	40,68	33,17	134,45	949,61
	Полдник						
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Черешня	150	144-11	0,61	0,0	14,99	58,14
	Кондитерское изделие (Бон-фитти)	25	10-00	3,75	6,6	30,15	197
	Итого:		174-85	5,34	6,8	64,94	336,17
	Итого за день		350-53	69,89	60,75	286,2	1913,27

Зав. производством: Е.Ю. Антипова Антипова Е.Ю.
Калькулятор: О.М. Маклакова Маклакова О.М.
Мед. работник: А.К. Петухова Петухова А.К.
Ответственный за питание: Н.М. Русанова Русанова Н.М.



МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 1 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	выход	Цена	белки	жиры	углеводы	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№160-2004	Суп молочный с макаронными изделиями	250	18-73	7,0	7,9	24,7	141,0
№3-2004	Хлеб йодированный с сыром	20,30	22-67	7,79	5,82	12,6	132,9
№693-2004	Какао на молоке (какао порошок, сахар, молоко, вода)	200	18-63	4,98	5,36	22,58	154,34
	Кондитерское изделие (Маффин)	30	12-35	2,05	9,1	32,05	218,5
	Йогурт в индивидуальной упаковке 2,5 %	110	30-50	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		102-88	26,03	30,68	103,43	746,74
	Обед						
1996	Нарезка из свежих огурцов	60	14-88	0,82	0,0	2,3	13,26
№158-2004	Солянка из птицы со сметаной (мясо птицы,картофель,лук,огурец,сол.,маслины, томат паста, масло растительное)	250/9,8	27-81	16,8	15,3	4,82	214,6
№437-2004	Гуляш (свинина не жирных сортов, лук, томат паста, мука, масло растительное)	90	27-65	14,68	7,94	6,52	158,4
№511-2004	Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное)	150	13-51	5,14	6,13	48,5	272,58
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№699-2004	Компот из лимона (лимон, сахар, вода)	200	9-17	0,14	0,0	24,43	95,92
	Итого:		101-31	42,44	30,09	99,17	876,56
	полдник						
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	3,0	5,28	24,12	157,6
	Слива	150	36-60	0,61	0,0	14,99	58,14
	Мороженое пломбир ванильный	90	96-38	4,05	13,05	21,6	216
	Итого:		162-50	8,64	18,53	80,51	512,77
	Итого за день		366-69	77,11	79,3	283,11	2136,07

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
 Калькулятор: Маклакова О.М.
 Мед. работник: Петухова А.К.
 Ответственный за питание: Русанова Н.М.



МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 2 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2004	Каша пшенная с маслом (крупа пшено, масло сливочное, молоко, вода, сахар)	200,5	22-86	11,0	9,58	49,87	313,6
№692-2004	Кофейный напиток (концентрат кофейный, молоко, сахар, вода)	200	16-56	4,78	7,7	22,07	151,34
№3-2004	Бутерброд с сыром (хлеб, сыр)	20,30	22-67	7,79	5,82	12,6	132,9
	Кондитерское изделие (Маффин)	30	12-35	4,1	2,5	11,5	109
	итого		74-44	27,67	25,6	96,04	697,84
	Обед						
1996	Нарезка из свежих огурцов	60	14-88	0,82	0,0	2,3	13,26
№131-2004	Рассольник домашний с курицей (капуста, картофель, морковь, лук, огурец соленый, масло растительное)	10/250/9,8	26-07	7,98	8,74	13,02	150,52
№436-2004	Жаркое по –домашнему (свинина не жирных сортов, картофель, лук, томат паста)	250	50-32	18,08	19,69	26,9	352,65
	Хлеб пшеничный йодированный, сыр	20,60	26-81	10,22	6,18	12,6	193,8
№705-2004	Компот из шиповника (шиповник, сахар, вода)	200	8-30	0,8	0,0	29,26	120
	Итого:		126-38	37,9	34,61	84,08	830,23
	полдник						
	Кондитерское изделие (Бон-фитти)	25	10-00	3,75	6,6	30,15	197
	Абрикосы	170	82-96	0,61	0,0	14,99	58,14
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Итого:		113-70	5,34	6,8	64,94	336,17
	Итого за день		314-52	70,91	67,01	245,06	1864,24

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
 Калькулятор: Маклакова О.М.
 Мед. работник: Петухова А.К.
 Ответственный за питание: Русанова Н.М.



МЕНЮ с 7 до 11 лет

Столовая школы № 9

на 3 июля 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход	Цена	белки	жиры	углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№340-2004	Омлет (яйцо, молоко, масло сливочное,)	200,5	29-25	20,13	40,65	9,89	265,1
№3-2004	Хлеб йодированный, сыр	20,30	22-67	7,79	5,82	12,6	132,9
№685-2004	Чай с сахаром (чай заварка, сахар, вода)	200	2-09	0,2	0,0	10,02	38,99
	Пудинг в индивидуальной упаковке	100	30-50	1,4	2,5	11,5	100
	Итого:		84-51	29,52	48,97	44,01	536,99
	Обед						
1996	нарезка свежих помидор , огурцов	60	14-93	0,97	0,0	3,27	16,83
№134-2004	Суп крестьянский с крупой и курицей со сметаной (капуста, картофель, крупа пшено, лук, морковь, м/растит)	10/250/9,8	18-93	8,38	9,54	14,62	166,52
№451-2004	Котлета мясная с соусом (фарш говяжий, филе куриное, хлеб, лук, сухари, м/растит, томат паста, морковь. мука, масло слив, сахар)	120	48-63	12,53	11,46	15,49	216,92
№516-2004	Макароны отварные (Макароны, масло сливочное)	150	7-64	6,18	4,96	43,97	240,96
	Хлеб славянский	60	7-60	3,61	0,6	19,25	114
№648-2004	Кисель из концентрата (концентрат, сахар, вода)	200	6-20	0,0	0,0	30,6	118
	Итого:		103-93	31,67	26,56	127,2	873,23
	Полдник						
	Слива	150	36-60	0,61	0,0	14,99	58,14
	Сдоба «Майская»	60	39-65	3,75	6,6	30,15	197
	Сокодержательный напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Итого:		96-99	5,34	6,8	64,94	336,17
	Итого за день:		285-43	61,17	76,87	230,15	1674,39

Зав. производством: Антипова Е.Ю.
Калькулятор: Маклакова О.М.
Мед. работник: Петухова А.К.
Ответственный за питание: Русанова Н.М.