



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 14 сентября 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	32-77	4	3	35	202	№355-2022
Кофейный напиток	200	24-24	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	45	23-66	5	5	9	118	№3-2004
Сдоба «Выборгская» с сахаром	50	27-03	5	4	17	114	
Итого :	500	107-70	19	20	83	585	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	166,7	90-30	17	9	6	172	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	10-77	5	6	35	221	№516-2004
Чай с сахаром	200	2-49	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	4-14	2	-	11	51	
Итого :	541,7	107-70	19	12	74	486	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	21-28	2	3	3	57	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	21-29	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	130	61-16	9	9	21	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	23-36	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-49	0	0	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	50	8-82	4	0	22	102	
Итого за прием	890	138-40	27	25	100	709	

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 15 сентября 2026 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	183	86-17	8	11	13	169	№ 494-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-90	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-49	0	0	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	4-14	2	0	11	51	
Итого :	558	107-70	19	19	77	538	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему	204	67-99	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	12-71	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	25	3-79	1	-	8	48	
Сок	200	23-21	-	-	14	56	
Итого :	629	107-70	20	10	72	470	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	29-02	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник ленинградский	270	35-20	6	10	27	174	№ 132-2004
Гуляш	100	47-97	6	7	4	119	№437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-90	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-49	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	50	8-82	4	-	22	102	
Итого за прием	830	138-40	26	27	108	747	

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 16 сентября 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	208,6	52-93	12	15	26	291	№340-2004
Какао с молоком	200	27-42	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	4-14	2	0	11	51	
сок	200	23-21	0	0	14	56	
Итого :	633,6	107-70	19	20	84	588	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	32-77	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	24-24	5	8	22	151	№692- 2004
Бутерброд с сыром	45	23-66	7	10	9	157	№3-2004
Сдоба «Выборгская» с сахаром	50	27-03	5	4	17	124	
Итого :	500	107-70	23	27	80	664	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	21-02	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	29-09	5	7	10	127	№124-2004
Биточки с соусом	120	63-36	12	12	22	206	№451-2004
Макаронные изделия отварные	150	10-77	5	6	35	221	№528-1996
Компот из ягод	200	10-02	1	-	28	119	№516-2004
Хлеб пшеничный	25	4-14	2		11	51	№511-2013
Итого за прием	825	138-40	26	27	108	758	

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



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 17 сентября 2026 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	141	80-77	11	13	11	176	№462-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	10-77	5	6	35	221	№516-2004
Напиток из плодов шиповника	200	12-02	0	0	24	94	№705-2004
Хлеб пшеничный	25	4-14	2	0	11	51	
Итого :	516	107-70	18	19	81	542	

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	170	77-71	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	23-36	3	7	22	164	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-49	0	0	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	4-14	2	0	11	51	
Итого :	545	107-70	26	27	44	519	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	34-33	2	3	3	57	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	29-95	5	8	13	145	№110-2004
Плов	200	58-75	12	13	49	350	№443-2004
Чай с лимоном	207	6-55	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	50	8-82	4	-	22	102	
Итого за прием	827	138-40	23	24	102	714	

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 18 сентября 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему	267,18	87-41	14	18	30	313	№436-2004
Компот из ягод	200	12-71	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	50	7-58	2	-	16	96	
Итого :	517,18	107-70	17	18	74	525	

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	61,5	51-77	21	15	4	233	№ 341-2013
Пюре картофельное	150	23-36	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-49	0	0	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	4-14	2	0	11	51	
Сдоба выборгская	50	25-94	3	3	28	154	
Итого :	486,5	107-70	29	25	75	641	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	8-00	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник домашний	270	35-35	6	7	13	139	№ 131-2004
Биточки с соусом	120	63-36	11	11	25	206	№451-2004 №528-1996
Рис отварной	150	17-53	4	6	31	225	№ 511-2004
Компот из ягод	200	10-02	1	0	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	4-14	2	0	11	51	
Итого за прием	825	138-40	25	26	110	771	

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