



Клещенко О.М.
Петухова А.К.
Русанова Т.А.

МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 1 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	Белки всего	Жиры всего	Углев.г	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2001	Каша на молоке с маслом (геркулес, молоко, сахар, масло сливочное)	200,5	22-26	11,33	11,47	40,32	312,86
	Сдоба обогащенная микронутриентами	50	18-30	3,75	6,6	30,45	197
	Хлеб ржаной	30	3-80	1,65	0,3	9,62	57,0
№685-2004	Чай с сахаром (чай заварка, сахар)	200	2-06	0,2	0,0	10,02	38,99
	Йогурт	95	26-84	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		73-26	21,03	20,87	101,91	705,85
	Обед						
1996	Нарезка из свежих огурцов	100	18-67	0,9	0,0	2,9	14,56
№110-2004	Борщ с курицей и сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук, томат паста, масло растит, сахар)	15/250/9,3	21-80	9,26	10,56	13,42	171,18
№492-2004	Плов из курицы (курица, крупа рисовая, масло растит, лук, морковь, томат паста)	250	50-02	20,25	19,75	94,63	447,5
№631-2004	Компот из св. замор ягод (св. зам ягоды, сахар)	200	6-93	0,16	0,0	17,03	66,05
	Хлеб йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
	Итого:		105-71	35,43	31,03	140,58	821,09
	Полдник						
	Черешня	50	44-84	0,61	0,0	14,99	58,14
	Мороженое пломбир ванильный	90	96-38	4,05	13,05	21,6	216
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	2,05	9,1	32,05	218,5
	Итого:		170-74	7,69	22,45	88,44	573,67
	Итого за день		349-71	64,15	74,35	330,93	2100,67

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



Бакиева Е.С.
Маклакова О.М.
Петухова А.К.
Русанова Н.М.

МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 2 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	Белки,г	Жиры,г	углеводы	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№340-2004	Омлет (молоко, яйцо, масло сливочное)	200,5	30-82	22,13	43,99	10,87	285
№3-2004	Бутерброд с сыром	25,30	26-88	10,47	8,55	12,6	168,9
№692-2004	Кофейный напиток (кофейный концентрат, молоко, вода, сахар)	200	16-44	4,78	7,7	22,07	151,34
	Итого:		74-14	37,38	60,24	45,54	605,24
	Обед						
1996	Нарезка из свежих помидор и огурцов (огурец 50гр, помидор 50гр)	100	20-53	1,07	0,0	3,59	18,48
№132-2004	Рассольник ленинградский с курицей и сметаной (картофель, морковь, перловка, лук, огурец соленый, томат паста, масло растительное)	10/250/9,3	24-39	8,78	8,74	20,1	185,52
№451-2004 №528-1996	Котлета рубленая с соусом (котлетная масса вода, хлеб)	130	43-96	14,88	13,18	18,02	251,9
№516-2004	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	180	10-45	6,89	5,75	49,02	270,67
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
№631-2004	Компот свежесам ягод (св. замор ягод, сахар, вода)	200	6-93	0,2	0,0	21,42	83,6
	Итого:		114-55	36,68	28,39	124,75	931,97
	Полдник						
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Нектарин	110	87-23	0,61	0,0	14,99	58,14
	Кондитерское изделие (Бон-тайм)	20	8-78	3,75	6,6	30,45	197
	Итого:		116-75	5,34	6,8	65,24	336,17
	Итого за день		305-44	79,4	95,43	235,53	1873,38

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



МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 3 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Цена	Белки,г р	Жиры,г	Углев.	ЭЦ ккал
	Завтрак						
10/5-2011	Запеканка из творога парская со сгущ мол (творог, манка, яйцо)	180	70-19	20,63	14,81	49,29	418,96
№686-2004	Чай с лимоном (чай заварка, лимон, сахар, вода)	200.7.15	4-99	0,3	0,0-	15,2	60
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
	йогурт	95	26-84	4,1	2,5	11,5	100
	Итого:		110-31	29,89	18,03	88,59	700,76
	Обед						
1996	Нарезка из огурцов	100	18-67	0,9	0,0	2,3	14,56
№124-2004	Щи из свежей капусты с курицей со сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук, томатное пюре, масло растительное)	15/250/9, 3	21-55	9,26	9,56	10	153,18
№374-2004	Рыба тушеная в томате с овощами (рыба, томат паста, лук, морковь)	150	41-30	21,2	10,2	11,2	224
№520-2004	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	180	23-29	6,76	7,22	48,17	299,75
№701-2004	Компот из свежих яблок (яблоки, сахар, вода)	200	5-34	0,1	0,0	22,7	86,44
	Хлеб пшеничный йодированный	90	12-44	7,29	1,08	18,9	182,7
	Итого:		122-59	45,51	28,06	113,27	960,63
	Полдник						
	Абрикосы	70	55-80	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	30,45	197
	Итого:		85-32	5,34	6,8	65,24	336,17
	Итого за день		318-22	80,74	52,89	267,1	1997,56

Зав. производством:

Калькулятор:

Мед. работник:

Ответственный за питание:

Бакиева Е.С

Маклакова О.М.

Петухова А.К.

Русанова Н.М



МЕНЮ с 12 лет и старше

Столовая школы № 9

на 4 июня 2026 г.

Код блюда	Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ ккал
	Завтрак						
№302-2004	Каша молочная пшениная (пшено, молоко, сахар, масло сливочное)	200,5	22-61	12,11	10,26	49,14	341,1
№685-2004	Чай с сахаром (чай заварка, сахар, вода)	200	2-06	0,2	-	10,02	38,99
№3-2004	Хлеб пшеничный йодированный, сыр	25,30	26-88	10,47	8,55	12,6	168,9
	Итого:		51-55	22,78	18,81	71,76	548,99
	Обед						
1996	нарезка из помидор и огурцов (огурец, помидор,)	100	20-53	1,07	0,0	3,59	18,48
№139-2004	Суп гороховый с курицей (картофель, горох, лук, морковь, масло растительное)	15,250	17-80	10,66	8,96	22,3	211,88
№462-2004 №528-1996	Тефтели мясные 2-й вариант с соусом (котлетное мясо говядина, курица, лук, крупа рисовая, вода, мука, масло растительное)	120	33-51	16,6	19,7	15,7	308
№508-2004	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	180	10-16	11,68	8,11	59,86	365,51
№640-2004	Кисель ягодный из концентрата	200	6-70	0,24	0,0	29,18	114,43
	Хлеб пшеничный йодированный	60	8-29	4,86	0,72	12,6	121,8
	Итого:		96-99	45,11	37,49	143,23	1140,1
	Полдник						
	Сокосодержащий напиток «Фруктовый остров» в пачке	200	20-74	0,98	0,2	19,8	81,03
	Нектарин	110	87-23	0,61	0,0	14,99	58,14
	Кондитерское изделие (Бон-фитти)	25	10-00	3,75	6,6	30,45	197
	Итого:		117-97	5,34	6,8	65,24	336,17
	Итого за день		266-51	36,15	63,67	260,22	2344,52

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



Щинна Т.А.

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