



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М е н ю

Столовая школы № 9

на 22 января 2024 г.

Горячий завтрак 1 смена

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба» вязкая на молоке с маслом сливочным	200.10	35-63	9,54	8,37	43,63	301,46	№302-2004
Кофейный напиток с молоком	200	16-35	4,78	7,7	22,07	151,34	№692- 2004
Хлеб ржаной с сыром	30/25	29-07	6,74	5,71	8,02	119,5	
Йогуртовый продукт в индивидуальной упаковке	95	26-65	0,4	0,0	9,8	95	
Итого :		107-70	21,46	21,78	83,52	667,3	

Горячий завтрак 2 смена

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш из говядины	50.50	69-57	15,29	11,09	3,61	189,69	№437-2004
Макароны отварные	150	11-70	5,15	4,13	36,64	200,8	№516-2004
Чай с сахаром	200	2-00	0,2	0,0	10,02	38,99	№685-2004
Сок в индивидуальной упаковке	125	21-45	0,2	0,0	14,38	57,5	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-98	2,03	0,3	10,5	50,75	
Итого :		107-70	22,87	15,52	75,15	537,73	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из свеклы с маслом растит	60	5-19	0,82	5,0	5,0	67,5	ТТК
Суп гороховый с говядиной	33/250	51-60	9,18	7,84	22,3	196,92	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом томатным	90/30	55-42	12,86	22,62	14,93	301,13	№462-2004
Пюре картофельное	150	18-23	5,06	5,24	36,06	222,87	№587-2004
Чай с сахаром	200	2-00	0,2	-	10,02	38,99	№ 520-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	50	5-96	4,05	0,6	21,0	101,5	№685-2004
Итого за прием		138-40	32,17	41,3	109,31	928,91	

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



Утверждаю:
И.П.Яркова Н.В.

Согласовано
Директор



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 23 января 2024 г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Куриное бедро запеченное с соусом томатным	100.30	84-49	14,6	13,6	0,6	183,2	№ 494-2004 №578-2004
Картофельное пюре	150	18-23	5,06	5,24	36,06	222,87	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-00	0,2	0,0	10,02	38,99	№685-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-98	2,03	0,3	10,5	50,75	
Итого :		107-70	21,89	19,14	57,18	495,81	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат овощной	60	8-67	0,75	9,06	4,66	103,32	№ 25-2004
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	10/250/10	30-46	8,78	8,74	20,1	185,52	№ 132-2004
Гуляш из говядины	50.50	69-57	14,6	13,6	0,6	183,2	№ 494-2004
Каша гречневая рассыпчатая	150	14-42	8,78	5,91	45,0	273,06	№508-2004
Компот из вишни	200	9-32	0,2	-	21,42	83,6	№511-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	50	5-96	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого за прием		138-40	37,16	37,91	112,78	930,2	

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

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

Ключко О.М.

Директор

Маклакова О.М.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Меню

Столовая школы № 9

на 24 января 2024 г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Плов из говядины	49.150	78-67	12,5	13,7	36,5	319,3	№370-2013
Чай с сахаром	200	2-00	0,2	0,0	10,02	38,99	№685-2004
Сок в индивидуальной упаковке	200	24-05	0,4	0,0	23,0	92,0	
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-98	2,03	0,3	10,5	50,75	
Итого :		107-70	15,13	14,0	80,02	501,04	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат «Степной»	60	11-56	1,11	3,13	8,94	59,45	
Щи с говядиной со сметаной	15/250/10	31-84	7,7	8,54	10,0	138,52	№ 124-2004
Биточки мясные рубленые с соусом томатным	90.30	63-52	14,6	17,78	10,39	251,52	№451-2004 №578-2004
Макароны отварные	150	11-70	5,15	4,13	36,64	200,8	№ 516-2004
Компот из шиповника	200	13-82	0,8	0,0	29,96	120,0	№705-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	50	5-96	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого за прием		138-40	33,41	34,18	116,93	871,79	

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 25 января 2024 г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Тефтели мясные с соусом томатным	85/30	52-55	12,86	22,62	14,93	301,13	№462-2004
Макароны отварные	150	11-70	5,15	4,13	36,64	200,8	№587-2004
Компот из шиповника	200	13-82	0,8	0,0	29,96	120,0	№516-2004
Йогуртовый продукт в индивидуальной упаковке	95	26-65	0,4	1,5	9,8	95	№705-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	25	2-98	2,03	0,3	10,5	50,75	
Итого :		107-70	21,24	28,55	101,83	767,68	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Огурцы свежие	60	19-82	3,85	8,27	3,91	105,78	№ 70-2013
Борщ с говядиной и сметаной	10/250/10	28-04	7,78	9,44	13,42	156,52	№ 110-2004
Плов из говядины	200	79-37	12,5	13,7	36,5	319,3	№370-2013
Чай с сахаром с лимоном	200.15.7	5-21	0,3	0,0	15,2	60,0	№686-2004
Хлеб «Рябинушка» йодированный	50	5-96	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого за прием		138-40	28,48	32,01	90,03	743,1	

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 26 января 2024 г.

Горячий завтрак

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему из говядины	200	78-31	17,56	21,55	22,34	348,78	№ 436-2004
Чай с сахаром с лимоном	200,7	5-21	0,3	0,0	15,2	60,0	№ 686-2004
Сок в индивидуальной упаковке	125	21-45	0,2	0,0	14,38	57,5	
Хлеб «Славянский» ржаной	25	2-73	1,38	0,25	8,02	47,5	
Итого :		107-70	19,44	21,8	59,94	513,78	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из свеклы с маслом растит	60	5-19	0,46	3,0	1,48	34,38	№ 17-2013
Рассольник домашний с говядиной со сметаной	11/250/10	33-62	7,98	8,74	13,02	150,52	№ 131-2004
Биточки мясные рубленые с соусом томатным	90.30	63-52	14,6	17,78	10,39	251,66	№ 451-2004
Рис отварной	150	20-79	4,28	5,1	40,42	227,15	№ 511-2004
Компот из вишни	200	9-32	0,2	-	21,42	83,6	№ 511-2013
Хлеб «Рябинушка» йодированный	50	5-96	4,05	0,6	21,0	101,5	
Итого за прием		138-40	31,57	35,22	107,73	848,81	

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