



Утверждаю:
И.П. Яркова Н.В.



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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 24 ноября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	90	64-29	12	6	4	119	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	1-99	-	-	10	39	№ 685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	19	12	74	486	

Горячий завтрак 2 комплекс с 12 лет и старше

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша жидкая пшенная	205	32-89	4	5	19	221	№ 311-2004
Кофейный напиток	200	21-53	5	8	22	151	№ 692-2004
Бутерброд с сыром	45	21-88	7	10	9	157	№ 3-2004
Кисломолочный продукт	95	31-40	-	-	10	95	
Итого :		107-70	16	23	60	624	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	11-36	1	2	2	34	№ 37-2004
Солянка из птицы	260	33-30	15	14	5	202	№ 158-2004
Мясо тушеное	100	51-09	15	6	4	132	№ 433-2004
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№ 516-2004
Какао с молоком	200	24-44	5	5	33	190	№ 693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	43	33	90	830	

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



Согласовано:

Директор МАОУ «Школа № 9»
Маклакова О.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 25 ноября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Птица тушеная в соусе с овощами	90	49-86	6	5	8	107	№488-2004
Рис отварной	150	24-17	4	6	39	225	№511-2004
Чай с лимоном	207	6-59	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	12	11	87	499	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	56-18	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	24-44	5	5	33	190	№693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2		11	51	
Сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	27	38	62	695	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	8-56	1	2	2	34	№ 37-2004
Суп из овощей	270	31-42	6	7	13	138	№ 135-2004
Шницель с соусом	120	70-31	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-96	9	8	43	279	№508-2004
Компот из ягод	200	9-28	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		138-40	24	22	131	824	

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 ноября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты с соусом	120	65-14	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№ 516-2004
Компот из ягод	200	9-28	1	-	28	116	№511-2013
Бутерброд с сыром	45	18-94	7	10	9	157	№3-2004
Итого :		107-70	18	21	106	700	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Запеканка «Царская» с молоком, сгущенным	170	86-60	13	11	27	259	10/5-2011
Чай с сахаром	200	1-99	-	-	10	39	№685-2004
Сдоба выборгская	130	19-11	8	9	73	401	
Итого :		107-70	21	20	110	699	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	26-25	1	2	2	34	37-2004
Суп - лапша домашняя	260	36-50	5	7	14	135	№ 148-2004
Жаркое по-домашнему	200	63-09	18	10	22	250	№436-2004
Напиток их плодов шиповника	200	9-02	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб ржаной	25	3-54	1	-	8	48	
Итого :		138-40	25	19	70	561	

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 27 ноября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	90	63-67	12	6	4	119	№ 437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-96	9	8	43	279	№ 516-2004
Чай с сахаром	200	1-99	-	-	10	39	№ 685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	23	14	82	544	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Котлеты, рубленые из птицы с соусом	120	60-26	18	23	13	334	№ 498-2004 № 528-1996
Пюре картофельное	150	23-38	3	7	7	164	№ 520-2004
Компот из ягод	200	10-63	1	-	28	116	№ 511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Кондитерское изделие	20	9-56	-	3	15	92	
Итого :		107-70	24	33	74	757	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	7-17	1	2	2	34	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	28-50	5	8	13	145	№ 110-2004
Бефстроганов	90	60-08	16	11	5	183	№ 423-2004
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№ 516-2004
Какао с молоком	200	24-44	5	5	33	190	№ 693-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		138-40	34	32	99	824	

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 № 1



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 28 ноября 2025 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Рыба, запеченная со сметаной и сыром	90	59-35	21	15	4	233	№ 341-2013
Пюре картофельное	150	23-38	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	1-99	-	-	10	39	№ 685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Сдоба выборгская	50	19-11	3	3	28	154	
Итого :		107-70	29	25	75	641	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Угле	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Тефтели 2 вариант с соусом	120	49-07	9	9	10	164	№ 462-2004 № 528-1996
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№ 516-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-02	-	-	24	94	№ 705-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Кисломолочный продукт	95	31-40	-	-	10	95	
Итого :		107-70	16	15	90	625	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	26-25	1	2	2	34	№ 37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	39-50	5	7	10	127	№ 124-2004
Плов	200	62-19	22	12	38	350	№ 443-2004
Чай с лимоном	207	6-59	1	-	15	60	№ 686-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2		11	51	
Итого :		138-40	31	21	76	622	

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