

Утверждаю:
ИП Яркова Н.В.

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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 16 февраля 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	35-85	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	23-39	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	45	15-50	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	32-96	5	4	17	124	
Итого :		107-70	23	27	80	664	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Гуляш	130	87-47	17	9	6	172	№ 437-2004
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№516-2004
Чай с сахаром	200	2-02	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		107-70	19	12	74	486	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	11-18	2	3	3	57	№37-2004
Суп картофельный с бобовыми	260	22-89	9	6	22	185	№ 139-2004
Тефтели 2 вариант с соусом	120	68-74	9	9	10	162	№462-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	25-84	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-02	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	11	102	
Итого за прием		138-40	27	25	89	709	

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 17 февраля 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	130	86-85	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-96	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-02	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		107-70	32	28	65	634	

Горячий завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Жаркое по-домашнему	200	70-29	18	10	22	250	№436-2004
Компот из ягод	200	10-66	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	25	3-54	1	-	8	48	
Сок	125	23-21	-	-	14	56	
Итого :		107-70	20	10	72	470	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	34-91	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник ленинградский	270	37-77	6	10	27	174	№ 132-2004
Гуляш	90	41-01	5	6	4	119	№437-2004
Каша рассыпчатая гречневая	150	14-96	9	8	43	279	№508-2004
Чай с сахаром	200	2-02	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого за прием		138-40	25	26	108	747	

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 18 февраля 2026 г.

Горячий завтрак 1 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Омлет натуральный	205	54-32	20	33	4	398	№340-2004
Какао с молоком	200	26-30	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 завтрак 2 комплекс с 7 до 11 лет

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Каша «Дружба»	205	35-85	6	5	32	232	№355-2022
Кофейный напиток	200	23-39	5	8	22	151	№692-2004
Бутерброд с сыром	45	15-50	7	10	9	157	№3-2004
Ватрушка с творогом	50	32-96	5	4	17	124	
Итого :		107-70	23	27	80	664	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	15-41	1	2	2	34	№37-2004
Щи из свежей капусты с картофелем	270	26-33	5	7	10	127	№124-2004
Биточки с соусом	120	69-14	11	11	22	206	№451-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№516-2004
Компот из ягод	200	9-31	1	-	28	119	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2		11	51	
Итого за прием		138-40	25	26	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
Ключко О.М.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА! М е н ю

Столовая школы № 9

на 19 февраля 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	130	80-43	10	10	11	176	№462-2004 №528-1996
Макаронные изделия отварные	150	14-34	5	6	35	221	№516-2004
Напиток из плодов шиповника	200	9-06	-	-	24	94	№705-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		107-70	17	16	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	130	75-97	21	20	1	265	№ 494-2004 №528-1996
Пюре картофельное	150	25-84	3	7	22	164	№520-2004
Чай с сахаром	200	2-02	-	-	10	39	№685-2004
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого :		107-70	26	27	44	519	

Горячий обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев.	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	100	31-29	2	3	3	57	№ 37-2004
Борщ с капустой и картофелем	270	30-39	5	8	13	145	№110-2004
Плов	200	62-35	12	13	47	350	№443-2004
Чай с лимоном	207	6-64	-	-	15	60	№686-2004
Хлеб пшеничный	50	7-73	4	-	22	102	
Итого за прием		138-40	23	24	100	714	

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 20 февраля 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	250	89-95	23	13	28	313	№436-2004
Компот из ягод	200	10-66	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб ржаной	50	7-09	2	-	16	96	
Итого :		107-70	26	13	72	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	90	56-86	21	15	4	233	№ 341-2013
Пюре картофельное	150	25-84	3	7	22	164	№ 520-2004
Чай с сахаром	200	2-02	-	-	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 обед

Наименование блюда	Выход, г	Цена	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ, ккал	№ рецептуры
Салат из сырых овощей	60	6-71	1	2	2	34	№37-2004
Рассольник домашний	270	34-62	6	7	13	139	№ 131-2004
Биточки с соусом	120	59-72	5	5	34	206	№451-2004 №528-1996
Рис отварной	150	24-17	4	6	39	225	№ 511-2004
Компот из ягод	200	9-31	1	-	28	116	№511-2013
Хлеб пшеничный	25	3-87	2	-	11	51	
Итого за прием		138-40	19	20	127	771	

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