



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»
Н.Н.Мацвай

Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 22.01.2024

Неделя: четвертая

День: 1 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из белокочанной капусты					
2	Макаронны с сыром	0,87	2,08	3,13	40	60
3	Чай с сахаром	13,6	15,13	49,5	365,4	225
4	Хлеб домашний подовый	0,2	0	6,5	26,8	200
		1,86	0,26	9,62	45,4	30

ЗАВТРАК – (12 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Макаронны отварные	3,65	3,32	25,25	141	100
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
3	Хлеб домашний подовый	1,55	0,21	8,01	37,84	25

ОБЕД – (88 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из свеклы с чесноком	1,4	3,7	14,5	54,6	60
2	Суп картофельный с горохом	4,38	6,79	15,79	116,8	200
3	Плов из птицы (без кости)	16,95	13,46	35,73	353,3	200
4	Кисель плодово-ягодный	0	0	9,98	119	200
5	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
6	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,45	42,8	25

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Плюшка Оренбургская	4,33	7,32	29,15	200	50
2	Кисель плодово-ягодный	0	0	9,98	119	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из белокочанной капусты	0,87	2,08	3,13	40	60
2	Макаронны с сыром	13,6	15,13	49,5	365,4	225
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,62	45,4	30

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию Я.Ю.Бедских

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»
 Н.Н.Мацвай



Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 23.01.2024

Неделя: четвертая

День: 2 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Помидор соленый порционно					
2	Котлета рыбная любительская с соусом	0,34	0,03	1,05	6	30
3	Картофельное пюре	10,8	8,3	16,3	205,2	100
4	Какао с молоком	3,24	5,6	32,5	156	150
5	Хлеб домашний подовый	3	3,5	17,6	118,6	200
		2,17	0,3	11,2	52	35

ЗАВТРАК – (12 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Каша ячневая вязкая	3,19	2,84	20,55	124,6	100
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
3	Хлеб домашний подовый	1,55	0,21	8,01	37,84	25

ОБЕД – (88 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из красной фасоли	4,53	3,39	28,8	104	60
2	Щи из свежей капусты со сметаной	1,58	4,3	9,76	75,2	205
3	Оладьи из печени с соусом	12,72	10,8	17,89	170	100
4	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	23,08	220,45	150
5	Чай с лимоном и сахаром	0,3	0	8,7	37,9	200
6	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
7	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,45	42,8	25

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Булочка дорожная	4,22	5,14	27,31	172,8	50
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Помидор соленый порционно	0,34	0,03	1,05	6	30
2	Котлета рыбная любительская с соусом	10,8	8,3	16,3	205,2	100
3	Картофельное пюре	3,24	5,6	32,5	156	150
4	Какао с молоком	3	3,5	17,6	118,6	200
	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	35

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию Я.Ю.Бедских

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»
 Н.Н.Мацвай



Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 24.01.2024

Неделя: четвертая

День: 3 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Каша жидкая молочная кукурузная	15,8	17,8	43	297,9	200
2	Фрукт	0,7	0,42	7,21	83,6	100
3	Чай с лимоном и сахаром	0,3	0	8,7	37,9	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,62	45,4	30

ЗАВТРАК – (12 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Каша жидкая молочная кукурузная	7,9	8,9	18,48	148,95	100
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
3	Хлеб домашний подовый	1,55	0,21	8,01	37,84	25

ОБЕД – (88 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат Степной с соленым огурцом	0,98	3,06	9,48	43	60
2	Суп картофельный с вермишелью	2,18	3,65	13,6	112,4	200
3	Рагу из птицы	16,94	17,88	58,1	391	230
4	Компот из смеси сухофруктов	0	0	8,98	93,60	200
5	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
6	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,45	42,8	25

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Сдоба фигурная	6,7	8,2	45,6	186,5	50
2	Компот из смеси сухофруктов	0	0	9,98	119,1	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Каша жидкая молочная кукурузная	15,8	17,8	43	297,9	200
2	Фрукт	0,7	0,42	7,21	83,6	100
3	Чай с лимоном и сахаром	0,3	0	8,7	37,9	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,62	45,4	30

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию Я.Ю.Бедских

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»
 Н.Н.Мацвай



Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 25.01.2024

Неделя: четвертая

День: 4 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами					
2	Рис припущенный	12,4	9,7	13,1	196,5	120
3	Кисель плодово-ягодный	3,61	7,8	34,3	217,5	150
4	Хлеб домашний подовый	0	0	9,98	119	200
		2,17	0,3	11,2	52	35

ЗАВТРАК – (12 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Рис припущенный с соусом	2,62	3,58	22,3	150,7	120
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
3	Хлеб домашний подовый	1,55	0,21	8,01	37,84	25

ОБЕД – (88 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат «Витаминный»	0,72	3,07	26,71	87,81	60
2	Борщ с фасолью и картофелем со смет.	6,94	5,7	18,76	118	205
3	Ежики мясные в соусе	8,05	11	9,88	191,11	90
4	Гороховое пюре	4,27	4,5	12,56	180	150
5	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
6	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
7	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,45	42,8	25

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Слойка Свердловская	3,11	5,58	31,7	188,7	50
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	12,4	9,7	13,1	196,5	120
2	Рис припущенный	3,61	7,8	34,3	217,5	150
3	Кисель плодово-ягодный	0	0	9,98	119	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,62	45,4	30

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию _____

Я.Ю.Бедских



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»
Н.Н.Мацвай

Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 26.01.2024

Неделя: четвертая

День: 5 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Сырники из творога с джемом					
2	Фрукт (яблоко)	15,5	17,9	33,7	374,1	170
3	Чай с молоком и сахаром	0,04	0	15,7	105,6	180
4	Хлеб домашний подовый	1,6	1,1	8,7	50,9	200
		1,86	0,26	9,62	45,4	30

ЗАВТРАК – (12 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Каша пшеничная вязкая	4,4	2,92	23,51	142,4	100
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
3	Хлеб домашний подовый	1,55	0,21	8,01	37,84	25

ОБЕД – (88 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Винегрет овощной	0,74	6,07	4,48	76,9	60
2	Суп Крестьянский	1,64	4,34	18,51	80,8	200
3	Котлета мясо-картофельная с соусом	13,6	10,7	15,8	194,4	100
4	Макароны отварные	5,48	4,98	37,87	211,5	150
5	Напиток из шиповника	0,6	0,2	15,2	65,3	200
6	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
7	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,45	42,8	25

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Булочка ванильная	4,22	5,14	27,31	172,8	50
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Сырники из творога с джемом	15,5	17,9	33,7	374,1	170
2	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	180
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,62	45,4	30

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию  Я.Ю.Бедских