

Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»

УТВЕРЖДАЮ:

Н.Н.Мацвай



Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 08.04.2024

Неделя: вторая

День: 1 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Вареники из п/ф с творогом	15,9	17,26	60,8	416	205
2	Фрукт	0,56	0,28	3,67	82,9	70
3	Чай с сахаром и лимоном	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	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	Икра овощная закусочная	1,3	2,76	6,4	60,1	60
2	Рассольник «Ленинградский» со сметан.	3,06	4,4	14,1	106,4	205
3	Биточки рубленые из птицы в соусе	15,28	13,17	23,9	223,6	120
4	Макаронны отварные	3,65	4,98	25,88	211,5	150
5	Кисель плодово-ягодный	0	0	9,98	119	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	3,56	7,42	28,05	193,5	50
2	Кисель плодово-ягодный	0	0	9,89	119	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Вареники из п/ф с творогом	15,9	17,26	60,8	416	205
2	Фрукт	0,56	0,28	3,67	82,9	70
3	Чай с сахаром и лимоном	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»
Мацул
Н.Н.Мацвай



Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 09.04.2024

Неделя: вторая

День: 2 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	11,6	8,25	10,9	163,8	100
2	Каша гречневая вязкая	4,11	8,81	30,8	240,9	200
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	1,6	22,3	105	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	35

ЗАВТРАК – (12 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Каша гречневая вязкая с соусом	2,11	4,41	15,39	147	110
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	3,89	18,8	104	60
2	Щи из свежей капусты со сметаной	1,58	4,3	9,76	75,2	205
3	Котлета рыбная любительская	12,15	9,84	18,4	230,8	90
4	Картофельное пюре	3,24	5,6	32,5	156	150
5	Компот из смеси сухофруктов	0	0	9,98	119,1	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	Сдоба фигурная	6,7	8,2	43,6	186,5	50
2	Компот из смеси сухофруктов	0	0	8,98	107,2	180

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	11,6	8,25	10,9	163,8	100
2	Каша гречневая вязкая	4,11	8,81	30,8	240,9	200
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	1,6	22,3	105	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 _____

Бедских

Я.Ю.Бедских

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



Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 10.04.2024

Неделя: вторая

День: 3 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Бутерброд с сыром	7,7	7	19,6	137,3	60
2	Каша молочная «Дружба»	5,92	9,75	32,4	257,7	205
3	Чай с сахаром	0,6	0	6,5	26,8	200
4	Печенье	1,8	2,4	11,6	70,8	36

ЗАВТРАК – (12 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Каша молочная «Дружба»	4,33	2,2	14,68	74,85	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 картофельный с клецками	4,86	3,65	33,9	98,3	200
3	Тефтели из говядины в соусе	11,32	11,5	20,2	237,5	100
4	Гороховое пюре	4,27	4,5	12,56	180	150
5	Напиток из шиповника	0,6	0,2	15,2	65,3	180
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	Булка ванильная	4,22	5,14	27,31	172,8	50
2	Чай с сахаром	0,6	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Бутерброд с сыром	7,7	7	19,6	137,3	60
2	Каша молочная «Дружба»	5,92	9,75	32,4	257,7	205
3	Чай с сахаром	0,6	0	6,5	26,8	200
4	Печенье	1,8	2,4	11,6	70,8	36

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию _____ Я.Ю.Бедских

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



И.Н.Мацвай

Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 11.04.2024

Неделя: вторая

День: 4 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Котлета рубленая из птицы в соусе	12,5	12,8	23,6	208,5	90
2	Макароны отварные	4,87	6,64	37,9	211,5	180
3	Кисель плодово-ягодный	0	0	9,98	119	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 перловая рассыпчатая с соусом	2,16	3,73	21,7	104	115
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 «Студенческий»	2,13	4,15	5,3	95	60
2	Свекольник со сметаной	1,46	5,06	18,08	81,8	205
3	Гуляш из говядины	14,18	12,7	3,64	208,8	90
4	Каша перловая рассыпчатая	4,42	4,25	40,45	187,1	150
5	Чай с сахаром и лимоном	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	Плошка Оренбургская	4,33	7,32	29,15	200	50
2	Чай с сахаром	0,6	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Котлета рубленая из птицы в соусе	12,5	12,8	23,6	208,5	90
2	Макароны отварные	4,87	6,64	37,9	211,5	180
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: 12.04.2024

Неделя: вторая

День: 5 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Помидор соленый порционно	0,34	0,03	1,05	6	30
2	Голубцы ленивые в соусе	8,8	8,91	15,2	219,2	90
3	Картофельное пюре	3,24	5,6	32,5	156	150
4	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
5	Хлеб домашний подовый	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 «Здоровье»	0,87	3,04	3,91	118	60
2	Суп картофельный с вермишелью	2,18	3,65	33,6	112,4	200
3	Куры тушеные с овощами	14,38	9,9	13,08	196,5	120
4	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	23,08	180,5	150
5	Компот из свежих яблок	0,21	0,21	15,27	62	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	3,56	7,42	28,05	193,5	50
2	Чай с сахаром	0,6	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	Голубцы ленивые в соусе	8,8	8,91	15,2	219,2	90
3	Картофельное пюре	3,24	5,6	32,5	156	150
4	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
5	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