

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



Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 14.10.2024

Неделя: третья

День: 1 день примерного меню

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Плюшка Оренбургская	4,33	7,32	29,2	200	50
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Огурцы свежие в нарезке	0,48	0,05	1,56	64	60
2	Макароны с сыром	12,8	16	48,8	357,1	215
3	Чай с сахаром	0,2	1,1	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	35

Ежедневное меню для обучающихся из малообеспеченных семей

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из свежих огурцов	0,73	5,05	2,45	88,3	100
2	Макароны с сыром	13,6	16,7	51,1	373,7	225
3	Чай с сахаром	0,2	1,1	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45

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: 15.10.2024

Неделя: третья

День: 2 день примерного меню

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Булочка дорожная	3,56	7,42	28	193,5	50
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Котлета рыбная любительская с соусом	11,5	10,9	6,54	187,7	120
2	Картофельное пюре	3,24	5,59	32,7	186,9	150
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,32	12,8	60,46	40

Ежедневное меню для обучающихся из малообеспеченных семей

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Горбуша тушеная в томате с овощами	12,7	12	7,23	207,2	100
2	Картофельное пюре	5,89	6,71	36,3	224,3	200
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50

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: 15.10.2024

Неделя: третья

День: 2 день примерного меню

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Булочка дорожная	3,56	7,42	28	193,5	50
2	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Котлета рыбная любительская с соусом	11,5	10,9	6,54	187,7	120
2	Картофельное пюре	3,24	5,59	32,7	186,9	150
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,32	12,8	60,46	40

Ежедневное меню для обучающихся из малообеспеченных семей

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Горбуша тушеная в томате с овощами	12,7	12	7,23	207,2	100
2	Картофельное пюре	5,89	6,71	36,3	224,3	200
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50

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: 15.10.2024

Неделя: третья

День: 2 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет 68,50 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Котлета рыбная любительская с соусом	11,5	10,9	6,54	187,7	120
2	Картофельное пюре	3,24	5,59	32,7	186,9	150
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,32	12,8	60,46	40

ЗАВТРАК – (с 12 до 18 лет 84,23 рубля)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Горбуша тушеная в томате с овощами	12,7	12	7,23	207,2	100
2	Картофельное пюре	5,89	6,71	36,3	224,3	200
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из моркови с огурцом и зел.гор.	0,79	3,03	4,98	60	60
2	Щи из свежей капусты со сметаной	1,58	4,3	7,46	75,2	205
3	Оладьи из печени в соусе	15,3	12,8	16,2	191	90
4	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	33,8	220,5	150
5	Напиток апельсиновый	0,16	0,17	12,4	55,1	180
6	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
7	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,4	42,8	25

ОБЕД – (с 12 до 18 лет 143 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из моркови с огурцом и зел.гор.	1,32	5,05	8,3	100	100
2	Щи из свежей капусты со сметаной	1,91	5,6	12,1	88,5	255
3	Оладьи из печени в соусе	17	12,4	16,7	204	100
4	Каша гречневая вязкая	3,79	7,93	39,7	264,6	180
5	Напиток апельсиновый	0,16	0,17	12,4	55,1	200
6	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50
7	Хлеб ржаной	1,9	0,3	19,9	68,5	40

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: 16.10.2024

Неделя: третья

День: 3 день примерного меню

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Сдоба фигурная	4,22	5,14	27,3	172,8	50
2	Компот из сухофруктов	0	0	8,98	93,6	180

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Блины с начинкой п/ф	3,37	4,82	26,3	169,4	60
2	Каша молочная «Дружба»	8,92	9,75	32,4	257,7	205
3	Чай с сахаром	0,2	1,1	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	35

Ежедневное меню для обучающихся из малообеспеченных семей

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Блины с начинкой п/ф	3,37	4,82	26,3	169,4	60
2	Каша молочная «Дружба»	11,1	12,1	40,3	320,5	255
3	Чай с лимоном сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45

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: 16.10.2024

Неделя: третья

День: 3 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет 68,50 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Блины с начинкой п/ф	3,37	4,82	26,3	169,4	60
2	Каша молочная «Дружба»	8,92	9,75	32,4	257,7	205
3	Чай с сахаром	0,2	1,1	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	35

ЗАВТРАК – (с 12 до 18 лет 84,23 рубля)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Блины с начинкой п/ф	3,37	4,82	26,3	169,4	60
2	Каша молочная «Дружба»	11,1	12,1	40,3	320,5	255
3	Чай с лимоном сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат «Школьные годы»	0,71	3,07	2,11	89	60
2	Суп картофельный с вермишелью	2,29	3,65	28,3	111,2	200
3	Рагу из птицы	20,4	18,3	36,2	372	200
4	Компот из смеси сухофруктов	0	0	8,98	93,6	180
5	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
6	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,4	42,8	25

ОБЕД – (с 12 до 18 лет 143 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат «Школьные годы»	0,88	5,12	3,52	118,3	100
2	Суп картофельный с вермишелью	2,86	4,56	31,4	129,5	250
3	Рагу из птицы	22,6	21,5	50,4	451,3	300
4	Компот из смеси сухофруктов	0	0	8,98	93,6	180
5	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50
6	Хлеб ржаной	1,9	0,3	19,9	68,5	40

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: 17.10.2024

Неделя: третья

День: 4 день примерного меню

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Слойка Свердловская	5,58	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	Сырники из творога с джемом	13,5	15,9	33,7	324,1	170
2	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	130
3	Какао с молоком	3,3	2,9	13,1	94	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	35

Ежедневное меню для обучающихся из малообеспеченных семей

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Сырники из творога с джемом	13,5	15,9	33,7	324,1	170
2	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	130
3	Какао с молоком	3,3	2,9	13,1	94	200
4	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: 17.10.2024

Неделя: третья

День: 4 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет 68,50 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Сырники из творога с джемом	13,5	15,9	33,7	324,1	170
2	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	130
3	Какао с молоком	3,3	2,9	13,1	94	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	35

ЗАВТРАК – (с 12 до 18 лет 84,23 рубля)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Сырники из творога с джемом	13,5	15,9	33,7	324,1	170
2	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	130
3	Какао с молоком	3,3	2,9	13,1	94	200
4	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат «Степной»со свеж.огурцом	0,98	3,06	9,48	43	60
2	Суп крестьянский	1,19	3,93	14,9	91,8	200
3	Ежики мясные в соусе	11,7	11	33,9	238,5	90
4	Гороховое пюре	6,4	6,75	12,2	195	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	12,4	42,8	25

ОБЕД – (с 12 до 18 лет 143 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат «Степной»со свеж.огурцом	1,03	5,1	13,8	61,6	100
2	Суп крестьянский	1,46	4,91	18,2	114,7	250
3	Ежики мясные в соусе	14,5	8,33	40,4	331,5	150
4	Гороховое пюре	7,18	8,1	14,7	234	180
5	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
6	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50
7	Хлеб ржаной	1,9	0,3	19,9	68,5	40

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: 18.10.2024

Неделя: третья

День: 5 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет 68,50 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	11,4	9,7	13,1	196,5	120
2	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	33,1	220,5	150
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	40

ЗАВТРАК – (с 12 до 18 лет 84,23 рубля)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	11,4	9,7	13,1	196,5	120
2	Каша гречневая вязкая	3,79	7,93	39,7	264,6	180
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из белокочанной капусты	0,92	3,04	5,42	52	60
2	Борщ с фасолью и картоф.со сметаной	5,45	3,7	8,76	80	205
3	Котлета мясо-картофельная с соусом	10,3	11,6	15,4	151,2	90
4	Макароны отварные	6,57	5,98	41,8	253,8	150
5	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
6	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
7	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,4	42,8	25

ОБЕД – (с 12 до 18 лет 143 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из белокочанной капусты	1,13	5,06	5,03	76,6	100
2	Борщ с фасолью и картоф.со сметаной	5,38	4,6	9,55	99,5	255
3	Котлета мясо-картофельная с соусом	10,7	16,2	17,1	168	100
4	Макароны отварные	7,88	7,17	48,2	304,6	180
5	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
6	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50
7	Хлеб ржаной	1,9	0,3	19,9	68,5	40

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: 18.10.2024

Неделя: третья

День: 5 день примерного меню

ЗАВТРАК – (с 7 до 11 лет 68,50 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	11,4	9,7	13,1	196,5	120
2	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	33,1	220,5	150
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,3	11,2	52	40

ЗАВТРАК – (с 12 до 18 лет 84,23 рубля)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	11,4	9,7	13,1	196,5	120
2	Каша гречневая вязкая	3,79	7,93	39,7	264,6	180
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из белокочанной капусты	0,92	3,04	5,42	52	60
2	Борщ с фасолью и картоф.со сметаной	5,45	3,7	8,76	80	205
3	Котлета мясо-картофельная с соусом	10,3	11,6	15,4	151,2	90
4	Макароны отварные	6,57	5,98	41,8	253,8	150
5	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
6	Хлеб домашний подовый	2,19	0,38	14,4	68,01	45
7	Хлеб ржаной	1,17	0,17	12,4	42,8	25

ОБЕД – (с 12 до 18 лет 143 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из белокочанной капусты	1,13	5,06	5,03	76,6	100
2	Борщ с фасолью и картоф.со сметаной	5,38	4,6	9,55	99,5	255
3	Котлета мясо-картофельная с соусом	10,7	16,2	17,1	168	100
4	Макароны отварные	7,88	7,17	48,2	304,6	180
5	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
6	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18	56,2	50
7	Хлеб ржаной	1,9	0,3	19,9	68,5	40

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию  Я.Ю.Бедских