

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

Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 14.04.2025

Неделя: третья

День: 1 день примерного меню

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Вареники с картофелем (п/ф)	15,3	14,6	37,5	297,1	155
2	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	130
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,6	30

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Вареники с картофелем (п/ф)	18,2	19,3	45,7	379,7	205
2	Фрукт (яблоко)	0,05	0	18,2	121,8	130
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	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 из свеклы с чесноком	0,84	3,66	4,5	54,6	60
2	Щи из свежей капусты со сметаной	2,58	4,3	14,5	98,2	205
3	Биточки рубленые из птицы в соусе	10,2	10,6	11,7	189,7	90
4	Макароны отварные	6,57	5,98	41,8	253,8	150
5	Напиток апельсиновый	0,18	0,19	13,9	61,2	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 свеклы с чесноком	1,4	5,1	5,5	61,9	100
2	Щи из свежей капусты со сметаной	1,91	5,6	12,1	88,5	255
3	Биточки рубленые из птицы в соусе	11,3	13,1	15,6	212,9	120
4	Макароны отварные	7,38	6,17	48,2	284,6	180
5	Напиток апельсиновый	0,18	0,19	13,9	61,2	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: 14.04.2025

Неделя: третья

День: 1 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	0,26	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Вареники с картофелем (п/ф)	15,3	14,6	37,5	297,1	155
2	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	130
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,6	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: 15.04.2025

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	Курица тушеная с морковью	11,3	6,73	3,96	113,8	90
2	Каша гречневая вязкая	3,79	7,93	39,7	254,6	180
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	1,6	22,3	105	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,6	30

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Курица тушеная с морковью	13,1	8,17	6,28	151,7	120
2	Каша гречневая вязкая	4,21	9,81	44,1	282,9	200
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	1,6	22,3	105	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 «Студенческий»	2,13	5,15	5,39	95	60
2	Суп картофельный с клецками	4,86	3,65	8,9	118,3	200
3	Котлета рыбная любительская в соусе	13,5	10,9	36,5	187,7	90
4	Картофельное пюре	3,24	5,59	2,75	186,9	150
5	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	13,5	54	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 «Студенческий»	3,1	7,1	6,18	100,4	100
2	Суп картофельный с клецками	5,07	4,56	33,1	122,9	250
3	Котлета рыбная любительская в соусе	12,1	12	7,23	207,2	120
4	Картофельное пюре	4,89	6,71	36,3	224,3	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: 15.04.2025

Неделя: третья

День: 2 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	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Курица тушеная с морковью	11,3	6,73	3,96	113,8	90
2	Каша гречневая вязкая	3,79	7,93	39,7	254,6	180
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	1,6	22,3	105	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,6	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: 16.04.2025

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	Бутерброд с сыром	7,7	2,7	19,6	137,3	60
2	Каша вязкая геркулесовая с маслом	7,22	13,5	31,2	277,2	205
3	Чай с лимоном и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Печенье	1,8	2,4	11,6	70,8	36

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Бутерброд с сыром	7,7	2,7	19,6	137,3	60
2	Каша вязкая геркулесовая с маслом	8,98	16,8	38,8	344,8	255
3	Чай с лимоном и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Печенье	1,8	2,4	11,6	70,8	36

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Винегрет (овощной кваш.капуста)	0,74	6,07	4,48	76	60
2	Суп картофельный с вермишелью	2,29	3,65	28,8	111,2	200
3	Тефтели из говядины в соусе	10,8	8,9	37,4	237,5	100
4	Рис припущенный	6,4	6,75	12,2	195	150
5	Компот из смеси сухофруктов	0	0	8,98	93,6	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	Винегрет (овощной кваш.капуста)	1,23	7,1	5,1	106,7	100
2	Суп картофельный с вермишелью	2,86	4,56	30,4	129,5	250
3	Тефтели из говядины в соусе	10,9	9,4	41,5	310,5	160
4	Рис припущенный	7,18	8,1	14,7	214	180
5	Компот из смеси сухофруктов	0	0	9,98	104	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: 16.04.2025

Неделя: третья

День: 3 день примерного меню

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	Компот из смеси сухофруктов	0	0	9,89	104	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Бутерброд с сыром	7,7	2,7	19,6	137,3	60
2	Каша вязкая геркулесовая с маслом	7,22	13,5	31,2	277,2	205
3	Чай с лимоном и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	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»

Н.Н.Мацвай

Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 17.04.2025

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	Икра овощная закусочная	1,41	2,76	8,4	85,1	60
2	Омлет с отварным картофелем	13	16,2	44,2	298,5	200
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,32	14,8	60,46	40

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Икра овощная закусочная	2,35	4,3	14	141,8	100
2	Омлет с отварным картофелем	13	18,2	44,2	298,5	200
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	3,7	0,45	18,0	56,2	50

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат «Степной» (с соленым огурцом)	0,98	3,06	11,5	48	60
2	Свекольник со сметаной	3,94	5,7	15,8	128	205
3	Котлета московская в соусе	12,7	11,4	10,8	189,1	100
4	Гороховое пюре	6,4	6,75	12,2	195	150
5	Чай с сахаром	0,2	1,1	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» (с соленым огурцом)	1,03	5,1	19,2	69,6	100
2	Свекольник со сметаной	4,14	6,2	19,7	136,8	255
3	Котлета московская в соусе	13,3	11	33,4	216,1	120
4	Гороховое пюре	7,18	8,1	14,7	234	180
5	Чай с сахаром	0,2	1,1	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

Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 17.04.2025

Неделя: третья

День: 4 день примерного меню



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»

Н.Н.Мацвай

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	Чай с сахаром	0,2	1,1	6,5	26,8	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Икра овощная закусочная	1,41	2,76	8,4	85,1	60
2	Омлет с отварным картофелем	13	16,2	44,2	298,5	200
3	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	15	60	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,32	14,8	60,46	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: 18.04.2025

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	Голубцы ленивые в соусе	8,8	8,91	15,2	216,3	90
2	Макароны отварные	6,57	5,98	41,8	253,8	180
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,6	30

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Голубцы ленивые в соусе	9,7	13	16,8	246	150
2	Макароны отварные	7,14	6,34	46,5	282	200
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,35	12,8	59,47	40

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из белокочан.капусты и свеклы	0,84	3,06	2,82	47,4	60
2	Рассольник Ленинградский со сметаной	4,02	7,1	14,1	106,4	205
3	Куры тушеные с овощами	11,4	9,7	13,1	186,5	120
4	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	33,8	220,5	150
5	Компот из свежих яблок	0,21	0,21	15,3	62	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 белокочан.капусты и свеклы	1,4	5,1	4,7	79	100
2	Рассольник Ленинградский со сметаной	5,02	6,2	16	112,3	255
3	Куры тушеные с овощами	12,4	11,2	17,1	212	160
4	Каша гречневая вязкая	3,79	7,93	39,7	264,6	180
5	Компот из свежих яблок	0,21	0,21	15,3	62	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: 18.04.2025

Неделя: третья

День: 5 день примерного меню

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Крендель с сахаром	3,64	6,78	30,36	195	50
2	Компот из свежих яблок	0,21	0,21	15,27	62	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Голубцы ленивые в соусе	8,8	8,91	15,2	216,3	90
2	Макаронь отварные	6,57	5,98	41,8	253,8	180
3	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,6	30

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию Я.Ю.Бедских