



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОАУ «СОШ №6 г.Новотроицка»

Н.Н.Мацвай

Ежедневное меню для обучающихся

Дата: 17.03.2025

Неделя: четвертая

День: 1 день примерного меню

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из моркови с зеленым горошком	0,78	1,86	23,8	53,4	60
2	Макароны с сыром	12,8	16	48,8	357,1	215
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,57	30

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из моркови с зеленым горошком	1,3	3,1	25,7	89	100
2	Макароны с сыром	14,6	16,7	51,1	373,7	220
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	2,1	0,32	12,8	60,5	40

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 рублей)

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из свеклы с чесноком	0,62	2,15	4,68	47,82	60
2	Суп картофельный с горохом	4,39	3,79	10,8	127	200
3	Плов из птицы (без кости)	16,3	16,5	51	432,1	200
4	Компот из плодов свежих	0,6	0,21	21,4	86,38	200
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 из свеклы с чесноком	1	3,58	5,8	79,7	100
2	Суп картофельный с горохом	5,14	4,6	23,3	136,8	250
3	Плов из птицы (без кости)	18,5	19,3	33,6	483,6	300
4	Компот из плодов свежих	0,6	0,61	21,4	86,38	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: 17.03.2025

Неделя: четвертая

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	29,1	200	50
2	Компот из плодов свежих	0,6	0,61	21,3	86,38	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Салат из моркови с зеленым горошком	0,78	1,86	23,8	53,4	60
2	Макароны с сыром	12,8	16	48,8	357,1	215
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,57	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: 18.03.2025

Неделя: четвертая

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	10,2	10,9	8,54	197,7	110
2	Картофельное пюре	3,24	5,59	32,7	186,9	150
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	4,6	22,3	105	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,32	12,8	60,5	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	8,74	12	9,23	207,2	100
2	Картофельное пюре	5,89	6,71	36,8	224,3	200
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	4,6	22,3	105	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	9,48	43	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 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	12,4	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	13,8	69,6	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	13,7	204	100
4	Каша гречневая вязкая	3,79	7,93	39,7	264,6	180
5	Напиток из шиповника	0,6	0,2	15,2	65,3	180
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: 18.03.2025
Неделя: четвертая
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	10,2	10,9	8,54	197,7	110
2	Картофельное пюре	3,24	5,59	32,7	186,9	150
3	Кофейный напиток с молоком	1,4	4,6	22,3	105	200
4	Хлеб домашний подовый	2,48	0,32	12,8	60,5	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: 19.03.2025

Неделя: четвертая

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 лимоном и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	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 и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
4	Хлеб домашний подовый	2,1	0,32	12,8	60,5	40

ОБЕД – (с 7 до 11 лет 100 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	2,29	3,65	28,3	111,2	200
3	Рагу из птицы (св.капуста)	19,4	18,3	36,2	372	200
4	Компот из смеси сухофруктов	0	0	9,89	104	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 «Здоровье»	1,45	5,06	6,52	150,7	100
2	Суп картофельный с вермишелью	2,86	4,56	30,4	129,5	250
3	Рагу из птицы	20,6	19,5	40,4	451,3	300
4	Компот из смеси сухофруктов	0	0	9,89	104	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: 19.03.2025

Неделя: четвертая

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	200

№ 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 лимоном и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	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: 20.03.2025

Неделя: четвертая

День: 4 день примерного меню

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Вареники с творогом п/ф	13,3	14,6	34,5	287,1	155
2	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
3	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	140
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,57	30

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

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Вареники с творогом п/ф	13,3	14,6	34,5	287,1	155
2	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
3	Фрукт (яблоко)	0,05	0	16,3	109,2	150
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 картофельный с кв.капустой	1,3	3,8	10,9	58,8	60
2	Борщ с фасолью картофелем и сметан.	5,45	3,7	8,26	80	205
3	Ежики мясные в соусе	9,71	11	26,9	238,5	90
4	Макароны отварные	6,57	5,98	41,8	253,8	150
5	Чай с лимоном и 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 картофельный с кв.капустой	2,17	6,33	15,2	98	100
2	Борщ с фасолью картофелем и сметан.	5,38	4,6	9,55	99,51	255
3	Ежики мясные в соусе	10,1	12,3	20,4	244,5	130
4	Макароны отварные	7,88	7,17	48,2	304,6	180
5	Чай с лимоном и 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: 20.03.2025

Неделя: четвертая

День: 4 день примерного меню

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	Вареники с творогом п/ф	13,3	14,6	34,5	287,1	155
2	Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	8,7	50,9	200
3	Фрукт (яблоко)	0,04	0	15,7	105,6	140
4	Хлеб домашний подовый	1,86	0,26	9,6	44,57	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: 21.03.2025

Неделя: четвертая

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	18,1	196,5	120
2	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	33,1	220,5	150
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,26	11,2	52	35

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 сахаром	0,2	0	6,5	26,8	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	Икра овощная закусочная	0,92	3,04	5,42	60,1	60
2	Суп Крестьянский	5,45	3,7	8,76	97,8	200
3	Котлета мясо-картофельная в соусе	10,3	11,6	15,4	191,2	90
4	Каша перловая рассыпчатая	6,57	5,98	41,8	187,1	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	Икра овощная закусочная	1,41	2,76	8,4	60,1	100
2	Суп Крестьянский	1,49	4,91	18,2	114,7	250
3	Котлета мясо-картофельная в соусе	14,7	16,2	17,1	298,7	120
4	Каша перловая рассыпчатая	3,89	6,2	33,1	184,2	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: 21.03.2025

Неделя: четвертая

День: 5 день примерного меню

Ежедневное меню для обучающихся ОВЗ

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Булка ванильная	4,22	5,14	27,3	172,8	50
2	Кисель из концентрата пл-ягодный	0	0	13,5	54	200

№ п/п	Наименование	Б	Ж	У	Ккал	Выход
1	Куры тушеные с овощами	11,4	9,7	18,1	196,5	120
2	Каша гречневая вязкая	3,16	6,61	33,1	220,5	150
3	Чай с сахаром	0,2	0	6,5	26,8	200
4	Хлеб домашний подовый	2,17	0,26	11,2	52	35

Меню составлено на основании утвержденного примерного недельного меню

Ответственный по питанию Я.Ю.Бедских