

Согласовано: _____ с. _____
 Директор МБОУ «СОШ № 6» _____
Вас. Вадимов С.И.

Сектор

ния для учащихся с 1 по 4 класс

МЕИЮ

Старший повар

10 день



Согласовано:

Директор МБОУ «СОШ № 6»

Р.А. Садыков С.И.

МЕНЮ для детей участников СВО

На 08.10.2026г.

	Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
для учащихся с 7 лет до 11 лет							
ЗАВТРАК							
54-1з*	Сыр твердых сортов в нарезке	14-32	10	2,3	7,4	0	35,8
262с/б 2013	Каша манная жидкая	35-88	200	6,2	7,5	30,9	215,4
54-2гн*	Чай с сахаром	10-00	200	0,2	0	6,4	26,8
111 с/б 2013**	Батон нарезной	14-80	100	7,5	2,9	51,4	262
	ИТОГО:	75-00	510	16,2	17,8	88,7	540
ОБЕД							
54-16з*	Винегрет с растительным маслом	6-25	30	0,3	2,7	2,05	33,6
54-7с*	Суп картофельный с макаронными изделиями	10-16	150	3,9	2,1	13,9	89,7
54-6г*	Рис отварной	11-30	100	2,4	3,2	24,3	135,7
268с/б 2017***	Шницель с соусом	42-23	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	13-50	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	1-38	30	1,9	0,4	10,2	54,3
	ИТОГО:	84-82					636,2
для учащихся с 11 лет до 18 лет							
ЗАВТРАК							
262 с/б 2013**	Каша манная жидкая	20-38	150	4,6	5,6	23,2	161,6
54-2гн*	Чай с сахаром	10-00	200	0,2	0	6,4	26,8
111 с/б 2013**	Батон нарезной	4-44	30	2,3	0,7	15,4	78,6
	ИТОГО:	34-82					267
ОБЕД							
54-16з*	Винегрет с раст. маслом	18-20	100	1,0	8,3	6,8	111,8
54-7с*	Суп картофельный с макар. изд.	18-60	250	6,5	3,5	23,1	149,5
54-6г*	Рис отварной	22-19	180	6,5	5,8	43,7	244,2
268с/б 2017***	Шницель с соусом	48-31	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	13-50	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	4-20	50	3,3	0,6	17	90,5
	ИТОГО:	125-00					953,7

Старший повар

10 день

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОО

«Звезда»

Бадина Н.Ф.

Согласовано

Директор МБОУ «СОШ № 6»

Каф. Сабонов С.И.

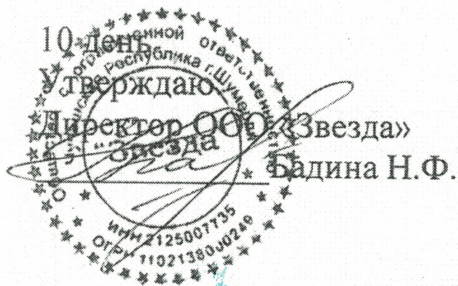
МЕНЮ для детей

ИЗ МНОГОДЕТНЫХ МАЛОИМУЩИХ СЕМЕЙ

На 08.10.2026г.

[illegible]

Старший повар



Согласовано:
Директор МБОУ «СОШ № 6»

С. И. Сидорова

МЕНЮ для детей с ОВЗ

На 08.10.2026г.

	Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энерг.цен. (ккал)
для учащихся с 7 лет до 11 лет							
ЗАВТРАК							
54-1з*	Сыр твердых сортов в нарезке	14-32	10	2,3	7,4	0	35,8
262с/б 2013	Каша манная жидкая	35-88	200	6,2	7,5	30,9	215,4
54-2гн*	Чай с сахаром	10-00	200	0,2	0	6,4	26,8
111 с/б 2013**	Батон нарезной	14-80	100	7,5	2,9	51,4	262
ИТОГО:		75-00					540
ОБЕД							
54-16з*	Винегрет с растительным маслом	12-50	60	0,6	5,3	4,1	67,1
54-7с*	Суп картофельный с макаронными изделиями	14-88	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-6г*	Рис отварной	18-49	150	3,6	4,8	36,4	203,5
268с/б 2017***	Шницель с соусом	42-23	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	13-50	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	8-40	100	6,6	1,2	34	181
ИТОГО:		110-00					894,1
для учащихся с 11 лет до 18 лет							
ЗАВТРАК							
54-1з*	Сыр твердых сортов в нарезке	20-70	15	3,5	4,4	0	53,7
262с/б 2013	Каша манная жидкая	49-50	240	7,4	9	37,1	258,5
54-2гн*	Чай с сахаром	10-00	200	0,2	0	6,4	26,8
111 с/б 2013**	Батон нарезной	14-80	100	7,5	2,9	51,4	262
ИТОГО:		95-00					601
ОБЕД							
54-16з*	Винегрет с раст. маслом	18-20	100	1,0	8,3	6,8	111,8
54-7с*	Суп картофельный с макар. изд.	18-60	250	6,5	3,5	23,1	149,5
54-6г*	Рис отварной	22-19	180	6,5	5,8	43,7	244,2
268с/б 2017***	Шницель с соусом	48-31	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
54-1хн	Компот из смеси сухофруктов	13-50	200	0,5	0	19,8	81
110с/б 2013**	Хлеб ржано-пшеничный	4-20	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:		125-00					953,7

Старший повар



Директор МБОУ «СОШ № 6»

Дир. Суринков С.И.

На 08.10.2026г.

Старший повар

Старший повар

