



6.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 6

« _____ 2025г.



МЕНЮ

На 23 Июня 2025

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие период школьных летних каникул для детей в возрасте от 6 до 10 лет							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
295	Котлета рубленая из бройлер- цыплят с маслом сливочным 72,5% жирности	1/90/5	15,2	22,6	14,8	324	51-90
321	Капуста тушеная	1/150	3,11	4,01	20,10	253,85	17-35
376	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	2-10
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
	Итого	510	22,10	27,13	71,08	743,45	74-13
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
71	Овоши свежие в нарезке(помидоры или огурцы)	1/60	0,72	0,12	2,76	15,60	7-68
145	Свекольник	1/205	1,34	2,90	10,25	72,73	15-41
229	Рыба, тушенная(минтай) в томате с овощами	1/90/50	12,74	6,72	6,72	138,6	68-42
304	Рис отварной	1/150/5	3,77	6,11	41,4	235,65	6-57
360	Кисель из повидло	1/200	0,34	0,00	24,26	98,40	5-82
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
	Итого	810	22,60	16,39	106,57	666,58	106-68

Технолог:
Варданян О.Е.



Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Серби́ч А.М.
2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СОП № 6
«___» _____ 2025г.

МЕНЮ
На 24 Июня 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие период школьных летних каникул для детей в возрасте от 6 до 10 лет							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
209	Яйцо вареное	1/40	5,10	4,60	0,30	63,00	15-20
75	Икра свекольная	1/160	3,68	10,88	24,64	211,20	13-95
864	Компот из лимонов	1/200	0,08	0,00	27,08	108,60	8-96
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
338	Фрукты (яблоко)	1/100	0,40	0,00	12,60	52	10-40
пром	Рулет «Южный»	1/50	13,5	10,7	1,90	158	27-34
	Итого	550	12,95	16,02	85,8	540,40	78-63
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
71	Овощи свежие в нарезке(помидоры или огурцы)	1/60	0,72	0,12	2,76	15,60	10-56
108/109	Суп картофельный с клецками	1/200	4,18	5,02	23,2	175,8	10-61
288	Птица отварная	1/90/5	19,26	17,10	1,26	235,80	57-70
143	Рагу из овощей	1/150	3,75	15,00	25,05	250,50	10-62
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	6-42
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
	Итого	755	31,68	37,78	95,27	870,9	98-69

Технолог:
Варданян О.Е.



Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Сербиш А.М.
« 2025г.



Утверждаю:
Директор МБОУ СООН №6
« 2025г.

МЕНЮ
На 25 Июня 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие период школьных летних каникул для детей в возрасте от 6 до 10 лет							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
179/ 333	Тефтели из говядины 2-ой вариант с соусом сметанным 15% жирности с томатом и луком	1/90/50	10,69	15,53	15,91	245,63	72-84
302	Каша рассыпчатая гречневая	1/150	7,52	6,28	40,73	279,60	9-68
376	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	2-10
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
	Итого	555	22,00	22,35	92,82	690,83	87-40
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
71	Овощи свежие в нарезке(помидоры или огурцы)	1/60	0,72	0,12	2,76	15,60	10-56
88	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной 15% жирности	1/200	1,28	3,94	9,20	117,40	12-97
301	Кнели из кур, бройлер-цыплят с рисом	1/90/5	14,40	21,82	7,42	283,50	63-25
202	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным 72,5%жирности	1/150/5	5,40	6,30	36,60	225,00	8-48
352	Кисель из яблок	1/200	0,12	0,00	30,12	121,00	7-96
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
	Итого	760	25,61	32,72	107,28	282,50	106-00

Технолог:
Варданян О.Е.



МЕНЮ
На 23 Июня 2025
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие период школьных летних каникул для детей в возрасте от 11 до 15 лет							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
295	Котлета рубленая из бройлер- цыплят с маслом сливочным 72,5% жирности	1/100/5	15,2	22,6	14,8	324	56-57
321	Капуста тушеная	1/150	3,73	4,81	24,12	154,62	20-02
376	Чай с сахаром	1/200/15	0,10	0,00	15,00	60,00	2-10
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
	Итого	510	22,10	27,13	71,08	743,45	81-47
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
71	Овощи свежие в нарезке(помидоры или огурцы)	1/60	0,72	0,12	2,76	15,60	7-68
145	Свекольник	1/250/10	0,79	3,87	13,67	96,97	17-30
229	Рыба, тушенная(минтай) в томате с овощами	1/90/50	12,74	6,72	6,72	138,6	68-42
304	Рис отварной	1/180	4,52	7,33	49,68	282,78	7-24
360	Кисель из повидло	1/200	0,34	0,00	24,26	98,40	5-82
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
	Итого	890	22,8	18,58	118,27	737,95	109-24

Технолог:
Варданян О.Е.

Согласовано:
Генеральный директор ОАО «Исток»
Сербиц А.М.
2025г.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №
«
2025г.

МЕНЮ

На 24 Июня 2025

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
ОРГАНИЗОВАННОЕ ПИТАНИЕ							
предварительное накрытие период школьных летних каникул для детей в возрасте от 11 до 15 лет							
ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК							
209	Яйцо вареное	1/40	5,10	4,60	0,30	63,00	15-20
75	Икра свекольная	1/180	3,74	6,12	22,28	159,12	22-50
864	Компот из лимонов	1/200	0,08	0,00	27,08	108,60	8-96
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
338	Фрукты (яблоко)	1/100	0,40	0,00	12,60	52	10-40
пром	Рулет «Южный»	1/50	13,5	10,7	1,90	158	27-34
пром	Вафли «Яшкино»	1/200	7,5	13,3	66,1	415,9	76-10
	Итого	570	13,01	11,26	83,44	488,32	163-28
ГОРЯЧИЙ ОБЕД							
№	Наименование блюда	Вес, гр	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал	Цена
71	Овощи свежие в нарезке(помидоры или огурцы)	1/60	0,72	0,12	2,76	15,60	10-56
108/109	Суп картофельный с клецками	1/250	5,23	6,28	29,00	193,50	13-20
288	Птица отварная	1/90/5	19,26	17,10	1,26	235,80	57-70
143	Рагу из овощей	1/180	2,59	11,52	31,96	241,92	21-65
349	Компот из смеси сухофруктов	1/200	0,08	0,00	21,82	87,60	6-42
122	Хлеб пшеничный	1/30	2,37	0,30	14,50	71,00	1-65
124	Хлеб ржаной	1/20	1,32	0,24	6,68	34,60	1-13
пром	Печенье «Юбилейное»	1/224	8,4	14,9	74,03	465,9	101-40
	Итого	835	31,57	35,56	108,02	880,02	213-71

Технолог:
Варданян О.Е.



На 25 Июня 2025

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Технолог:
Варданян О.Е.

Технолог:

Варданян О.Е.