

«Утверждаю»

«Согласовано»

Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской

Мед. работник _____ Шведова Т.Н.

Л.А.Сипович

24.02.2025г.

День 16

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с курицей	200	200	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой

обучающихся из семей лиц, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, из семей участников добровольческих подразделений, из семей, погибших участников СВО.

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с курицей	200	200	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с курицей	200	200	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой . Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1 СМЕНА. Завтрак				
1.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с курицей	200	200	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону	100	100	47
2 СМЕНА. ОБЕД.				
1.	Винегрет овощной	60	60	73,32
2.	Суп картофельный с бобовыми (фасолью)	200	200	102,7
3.	Гуляш из куриного филе	90	90	145,72
4.	Макаронные отварные	150	150	235
5.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
6.	Хлеб пшеничный	40	40	94
7.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99

«Утверждаю»

Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской

25.02.2025г.

День 17

Л.А.Сипович

«Согласовано»

Мед.работник _____ Шведова Т.Н.

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Масло сливочное	10	10	66,09
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,70
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой обучающихся из семей лиц, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, из семей участников добровольческих подразделений, из семей, погибших участников СВО.

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Масло сливочное	10	10	66,09
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,70
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Масло сливочное	10	10	66,09
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,70
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой . Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1 СМЕНА. Завтрак				
1.	Масло сливочное	10	10	66,09
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,70
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
5.	Фрукт по сезону	100	100	47
2 СМЕНА. ОБЕД.				
1.	Салат витаминный	60	60	50,60
2.	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	200	115,11
3.	Тефтели из говядины с соусом красным	120	120	198,72
4.	Каша пшеничная рассыпчатая	150	150	75,9
5.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
6.	Хлеб пшеничный	40	40	94
7.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99

«Утверждаю»

«Согласовано»

Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской

Мед. работник _____ Шведова Т.Н.

Л.А.Сипович

26.02.2025г.

День 18

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Каша вязкая молочная из гречневой крупы	200	200	277,32
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром	100	100	232,42
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону	150	100	47

Меню школьной столовой обучающихся из семей лиц, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, из семей участников добровольческих подразделений, из семей, погибших участников СВО.

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Каша вязкая молочная из гречневой крупы	200	200	277,32
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром	100	100	232,42
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону (банан)	150	100	47

Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Каша вязкая молочная из гречневой крупы.	200	200	277,32
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром	100	100	232,42
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону (банан)	150	100	47

Меню школьной столовой . Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1 СМЕНА. Завтрак				
1.	Каша вязкая молочная из гречневой крупы.	200	200	277,32
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром	100	100	232,42
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону (банан)	150	100	47
2 СМЕНА. ОБЕД.				
1.	Салат из белокочанной капусты с кукурузой	60	60	50,52
2.	Суп картофельный с рисом со сметаной, 200/5	205	205	119,65
3.	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	205	205	363,6
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99



«Согласовано»
Мед. работник _____ Шведова Т.Н.

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Наггетсы куриные	90	90	163,6
2.	Макароны отварные со сливочным маслом.	155	155	235,2
3.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
4.	Чай с сахаром	200	200	44,34
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой обучающихся из семей лиц, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, из семей участников добровольческих подразделений, из семей, погибших участников СВО.

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Наггетсы куриные	90	90	163,6
2.	Макароны отварные со сливочным маслом.	155	155	235,2
3.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
4.	Чай с сахаром	200	200	44,34
5.	Фрукт по сезону	100	100	47

Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Наггетсы куриные	90	90	163,6
2.	Макароны отварные со сливочным маслом.	155	155	235,2
3.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
4.	Чай с сахаром	200	200	44,34
5.	Фрукт по сезону (яблоко)	100	100	47

Меню школьной столовой . Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1 СМЕНА. Завтрак				
1.	Наггетсы куриные	90	90	163,6
2.	Макароны отварные со сливочным маслом.	155	155	235,2
3.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
4.	Чай с сахаром	200	200	44,34
5.	Фрукт по сезону (яблоко)	100	100	47
2 СМЕНА. ОБЕД.				
	Икра свекольная	60	60	75,18
1.	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	200	200	102,7
2.	Наггетсы из курицы	90	90	163,6
3.	Макароны отварные со сливочным маслом.	155	155	202,80
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99

«Утверждаю»

«Согласовано»

Мед.работник _____ Шведова Т.Н.

Директор

МБОУ СОШ

ст. Павлодольской

Л.А. Сипович

28.02.2025г.

День 20

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
		90	90	131,96
1.	Котлета рыбная	150	150	176,52
2.	Пюре картофельное с маслом сливочным	30	30	7,0,5
3.	Хлеб пшеничный	200	200	118,89
4.	Напиток кофейный на молоке	150	150	94
5.	Фрукт по сезону (яблоко)			

Меню школьной столовой

обучающихся из семей лиц, призванных на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные силы Российской Федерации, из семей участников добровольческих подразделений, из семей, погибших участников СВО.

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
	Завтрак			
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Котлета рыбная	90	90	131,96
2.	Пюре картофельное с маслом сливочным	150	150	176,52
3.	Хлеб пшеничный	30	30	7,0,5
4.	Напиток кофейный на молоке	200	200	118,89
5.	Фрукт по сезону	150	150	94

Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Котлета рыбная	90	90	131,96
2.	Пюре картофельное с маслом сливочным	150	150	176,52
3.	Хлеб пшеничный	30	30	7,0,5
4.	Напиток кофейный на молоке	200	200	118,89
5.	Фрукт по сезону	150	150	94

Меню школьной столовой - Калеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
	1 СМЕНА. Завтрак			
1.	Котлета рыбная	40	40	37,08
2.	Пюре картофельное с маслом сливочным	200	200	236,66
3.	Хлеб пшеничный	70	70	164,5
4.	Напиток кофейный на молоке	200	200	46,28
5.	Фрукт по сезону	100	100	47
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
	Салат из свежих огурцов, соленые огурцы	60	60	55,61
1.	Щи из капусты с картофелем и сметаной 200/5	205	205	82,42
2.	Котлета рыбная	40	40	37,08
3.	Пюре картофельное с маслом сливочным	200	200	236,66
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99