

«Утверждено»
 Директор
 МБОУ СОШ
 ст. Павлодольской
 14.03.2025г.
 День 10

«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)
		90	90	121,96
1.	Рыба запеченная	155	155	163,78
2.	Пюре картофельное с маслом сливочным	30	30	70,5
3.	Хлеб пшеничный	200	200	111,89
4.	Напиток кофейный на молоке	100	100	47
5.	Фрукт по сезону			

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.	Рыба запеченная	90	90	121,96
2.	Пюре картофельное с маслом сливочным	155	155	163,78
3.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
4.	Напиток кофейный на молоке	200	200	111,89
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.	Рыба запеченная	90	90	121,96
2.	Пюре картофельное с маслом сливочным	155	155	163,78
3.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
4.	Напиток кофейный на молоке	200	200	111,89
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.	Рыба запеченная	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 витаминный	60	60	51
1.	Суп картофельный с бобовыми (фасолью)	200	200	119,18
2.	Рыба запеченная	40	40	37,08
3.	Пюре картофельное с маслом сливочным	200	200	236,66
4.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	27,58
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99

«утверждаю»

«Согласовано»

Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской

Мед. работник Шведова Т.Н.

Л.А.Сипович

13.03.2025г.

День 9

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,7
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,7
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,7
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.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Вареники с творогом с маслом сливочным	150	150	258,7
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.	Винегрет овощной	60	60	73,32
2.	Борщ из капусты с картофелем и сметаной	205	205	82,42
3.	Плов с курицей	200	200	348,95
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.

«Утверждаю»
Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской
Л.А. Сипович
12.03.2025г.
День 8

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Каша вязкая молочная из смеси круп	200	200	143,79
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром твердых сортов	100	100	232,42
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	Фрукт по сезону	150	150	95

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 смеси круп	200	200	143,79
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром твердых сортов	100	100	232,42
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	Фрукт по сезону	150	150	95

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 смеси круп	200	200	143,79
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром твердых сортов	100	100	232,42
4.	Какао на молоке	200	200	111,18
5.	Фрукт по сезону	150	150	95

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 смеси круп	200	200	143,79
2.	Пирог осетинский с картофелем и сыром твердых сортов	100	100	232,42
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	Фрукт по сезону	150	150	95
2 СМЕНА. ОБЕД.				
	Салат «Осенний»	60	60	81,71
1.	Рассольник ленинградский со сметаной, 200/5	205	205	90,08
2.	Наггетсы из курицы	90	90	163,6
3.	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	155	155	237
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99