





«Утверждаю»  
Директор  
МБОУ СОШ  
ст. Павлодольской  
Л.А. Сипович  
31.03.2025г.  
День 1

«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.	Каша гречневая по-купечески	240	240	287,50
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	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)
<b>Завтрак</b>				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
<b>Обед</b>				
1.	Каша гречневая по-купечески	240	240	287,50
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Какао на молоке	200	200	111,18
4.	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)
<b>Завтрак</b>				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
<b>Обед</b>				
2.	Каша гречневая по-купечески	240	240	287,50
3.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
4.	Какао на молоке	200	200	111,18
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)
<b>1 СМЕНА. Завтрак</b>				
2.	Каша гречневая по-купечески	240	240	287,50
3.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
4.	Какао на молоке	200	200	111,18
5.	Фрукт по сезону	100	100	47
<b>2 СМЕНА. ОБЕД.</b>				
1.	Винегрет овощной	100	100	73,32
2.	Борщ из капусты с картофелем и сметаной	255	255	82,42
3.	Каша гречневая по-купечески	240	240	287,50
4.	Компот из свежих яблок	200	200	62,69
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99



«Утверждаю»

Директор  
МБОУСОШ  
ст.Павлодольской

Л.А.Сипович

01.04.2025г.

День 2

«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.	Пудинг из творога с соусом ягодным	160	160	325,01
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)
1.	<b>Завтрак</b>			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	<b>Обед</b>			
1.	Масло сливочное	10	10	66,09
2.	Пудинг из творога с соусом ягодным	160	160	325,01
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)
1.	<b>Завтрак</b>			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	<b>Обед</b>			
1.	Масло сливочное	10	10	66,09
2.	Пудинг из творога с соусом ягодным	160	160	325,01
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 . Кадеты**

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
	<b>1 СМЕНА. Завтрак</b>			
1.	Масло сливочное	10	10	66,09
2.	Пудинг из творога с соусом ягодным	160	160	325,01
3.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
4.	Чай с сахаром	200	200	44,34
5.	Фрукт по сезону	100	100	47
	<b>2 СМЕНА. ОБЕД.</b>			
1.	Салат из белокочанной капусты	100	100	53,15
2.	Суп картофельный с рисом со сметаной	255	255	119,65
3.	Гуляш из куриного филе	100	100	183,65
4.	Макаронные отварные	185	185	291
5.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
6.	Хлеб пшеничный	40	40	94
7.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99



«Утверждаю»

«Согласовано»  
Мед.работник *[подпись]* Шведова Т.Н.

Директор  
МБОУ СОШ  
ст. Павлодольской  
Л.А.Сипович

02.03.2025г.

День 3

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
		18	18	52,90
1.	Сыр сливочный	200	200	345,69
2.	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с ягодами	40	40	94,00
3.	Хлеб пшеничный	200	200	46,28
4.	Какао на молоке	150	150	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)
1.	<b>Завтрак</b>	80	80	250,00
2.	Выпечка в ассортименте	200	200	44,34
3.	Чай с сахаром			
	<b>Обед</b>	18	18	52,90
1	Сыр сливочный	200	200	345,69
2	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с ягодами	40	40	94,00
3	Хлеб пшеничный	200	200	46,28
4	Какао на молоке	150	150	47
5.	Фрукт по сезону			

Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	<b>Завтрак</b>	80	80	250,00
2.	Выпечка в ассортименте	200	200	44,34
3.	Чай с сахаром			
	<b>Обед</b>	18	18	52,90
1	Сыр сливочный	200	200	345,69
2	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с ягодами	40	40	94,00
3	Хлеб пшеничный	200	200	46,28
4	Какао на молоке	150	150	47
5	Фрукт по сезону			

Меню школьной столовой . Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
	<b>1 СМЕНА. Завтрак</b>	18	18	52,90
1.	Сыр сливочный	200	200	345,69
2.	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с ягодами	40	40	94,00
3.	Хлеб пшеничный	200	200	46,28
4.	Какао на молоке	150	150	47
5.	Фрукт по сезону			
	<b>2 СМЕНА. ОБЕД.</b>	100	100	81,71
1,	Салат «Осенний»	250	250	102,7
2.	Суп картофельный с бобовыми (фасолью)	200	200	348,98
3.	Плов с куриным филе	200	200	63,6
4.	Компот из вишни	40	40	94
5.	Хлеб пшеничный	50	50	99
6.	Хлеб ржано-пшеничный.			