

«Утверждаю»
 Директор
 МБОУ СОШ
 ст. Павлодольской
 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)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
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)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
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)
1 СМЕНА. Завтрак				
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
2 СМЕНА. ОБЕД.				
1.	Винегрет овощной	100	100	73,32
2.	Борш 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»

«Согласовано»

Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской

Мед. работник Шведова Т.Н.

Л.А. Сипович

01.04.2025г.

День 2

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.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
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.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
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)
	1 СМЕНА. Завтрак			
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
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
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.	Макароны 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 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)
1.	Сыр сливочный	18	18	52,90
2.	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с ягодами	200	200	345,69
3.	Хлеб пшеничный	40	40	94,00
4.	Какао на молоке	200	200	46,28
5.	Фрукт по сезону	150	150	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	Сыр сливочный	18	18	52,90
2	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с ягодами	200	200	345,69
3	Хлеб пшеничный	40	40	94,00
4	Какао на молоке	200	200	46,28
5.	Фрукт по сезону	150	150	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	Сыр сливочный	18	18	52,90
2	Каша вязкая молочная из овсяных хлопьев с ягодами	200	200	345,69
3	Хлеб пшеничный	40	40	94,00
4	Какао на молоке	200	200	46,28
5	Фрукт по сезону	150	150	47

Меню школьной столовой . Кадеты

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

03.04.2025г.

День 4

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Тефтели из курицы в сметанном соусе	120	120	109,34
2.	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	343,1
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5

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.	Тефтели из курицы в сметанном соусе	120	120	109,34
2.	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	343,1
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5

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.	Тефтели из курицы в сметанном соусе	120	120	109,34
2.	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	343,1
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5

Меню школьной столовой. Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
	1 СМЕНА. Завтрак			
1.	Тефтели из курицы в сметанном соусе	120	120	109,34
2.	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	343,1
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Тефтели из курицы в сметанном соусе	120	120	109,34
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
	Икра свекольная	100	100	75,18
1.	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	250	115,9
2.	Тефтели из курицы в сметанном соусе	120	120	109,34
3.	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	343,1
4.	Компот из свежих яблок	200	200	62,69
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99