



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

Л.А.Сипович

Меню школьной столовой 1 смены.

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Сыр полутвердый	15	15	52
2.	Каша вязкая молочная « Солнышко» (Геркулес)	200	200	219,5
3.	Какао на молоке	200/11	200/11	111,18
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Сыр полутвердый	15	15	52
2.	Каша вязкая молочная из рисовой крупы	200	200	219,5
3.	Какао на молоке	200/11	200/11	111,18
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Сыр полутвердый	15	15	52
2.	Каша вязкая молочная из рисовой крупы	200	200	219,5
3.	Какао на молоке	200/11	200/11	111,18
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.	1 СМЕНА. Завтрак			
1.	Сыр полутвердый	15	15	52
2.	Каша вязкая молочная из рисовой крупы	200	200	219,5
3.	Какао на молоке	200/11	200/11	111,18
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону (бананы)	100	100	47
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
	Салат «Осенний»	60	60	82
1.	Суп картофельный с макаронными изделиями.	200	200	115,11
2.	Гуляш из куриного филе.	90	90	145,72
3.	Каша гречневая рассыпчатая	150	150	187,05
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99