

«Утверждаю»

«Согласовано»

Мед.работник _____ Шведова Т.Н.

Директор
МБОУ СОШ

ст. Павлодольской

Л.А.Сипович

17.04.2025г.

День 14

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	205	205	363,60
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	205	205	363,60
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	205	205	363,60
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	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.	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	15	15	38,4
2.	Хлеб пшеничный	200	200	219,5
3.	Чай с сахаром и лимоном	200/11	200/11	111,18
4.	Фрукт по сезону	30	30	70,5
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
1.	Суп картофельный с бобовыми (горохом)	200	200	102,7
2.	Салат из белокочанной капусты	60	60	53
3.	Каша гречневая по-купечески	240	240	258
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99