«Утверждаю»
Директор
МБОУ СОШ ст. Павлодольской
_____Л.А.Сипович
09.10.2023г.

«Согласовано»
Мед.работник_____Шведова Т.Н.

День 6.

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Сыр полутвердый	18	18	52,9
2.	Соус болоньезе	90	90	128,52
3.	Макароны отварные	150	150	202,8
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
6.	Фрукт по сезону (яблоко)	100	100	42

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			
3.	Сыр полутвердый	18	18	52,9
4.	Соус болоньезе	90	90	128,52
5.	Макароны отварные	150	150	202,8
6.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
7.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
8.	Фрукт по сезону	100	100	42

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	Сыр полутвердый	18	18	52,9
2	Соус болоньезе	90	90	128,52
3	Макароны отварные	150	150	202,8
4	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
6	Фрукт по сезону	100	100	42

Меню школьной столовой . Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
	1 СМЕНА. Завтрак			
1.	Сыр полутвердый	18	18	52,9
2.	Соус болоньезе	90	90	128,52
3.	Макароны отварные	150	150	202,8
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
6	Фрукт по сезону	100	100	42
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
	Салат витаминный			
1.	Суп картофельный с рисом со сметаной, 200/5	205	205	119,65
2.	Соус болоньезе	90	90	128,52
3.	Макароны отварные	150	150	202,8
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	99

Подготовлено с использованием системы КонсультантПлюс