

«Утверждаю»
 Директор
 МБОУ СОШ
 ст. Павлодольской
 15.10.2023г.
 День 10

«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.	Котлета рыбная	90	90	157,45
2.	Макароны отварные с маслом сливочным	155	155	233
3.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
4.	Чай с сахаром	200	200	44
5.	Фрукт по сезону (яблоко)	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.	Котлета рыбная	90	90	157,45
2.	Макароны отварные с маслом сливочным	155	155	233
3.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
4.	Чай с сахаром	200	200	44
5.	Фрукт по сезону (яблоко)	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				
1.	Котлета рыбная	90	90	157,45
2.	Макароны отварные с маслом сливочным	155	155	233
3.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
4.	Чай с сахаром	200	200	44
5.	Фрукт по сезону (яблоко)	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.	Котлета рыбная	90	90	157,45
2.	Макароны отварные с маслом сливочным	155	155	233
3.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
4.	Чай с сахаром	200	200	44
5.	Фрукт по сезону (яблоко)	100	100	47
2 СМЕНА. ОБЕД.				
	Поджаривание из свежего огурца	60	60	51
1.	Суп картофельный с курицей	200	200	168,38
2.	Котлета рыбная	90	90	157,45
3.	Макароны отварные с маслом сливочным	185	185	233
4.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	27,58
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99