



«Утверждаю»

Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской

Л.А. Сипович

23.10.2025г.

День 16

«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.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с куриным филе	250	250	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
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)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с куриным филе	250	250	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
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)
Завтрак				
1.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
2.	Чай с сахаром	200	200	44,34
Обед				
1.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с куриным филе	250	250	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
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 СМЕНА. Завтрак				
1.	Сыр полутвердый	15	15	51,6
2.	Плов с куриным филе	250	250	348,95
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону	100	100	47
2 СМЕНА. ОБЕД.				
1.	Икра свекольная	100	100	125,26
2.	Щи из капусты с картофелем и сметаной 250/5	255	255	89,9
3.	Плов с куриным филе	250	250	436,23
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99