

«Утверждаю»

«Согласовано»

Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской

Мед. работник _____ Шведова Т.Н.

Л.А. Сипович

13.11.2025г.

День 9

Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
1.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Сырники из творога молоком сгущенным	160	160	345,69
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Сырники из творога молоком сгущенным	160	160	345,69
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
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)
1.	Завтрак			
2.	Выпечка в ассортименте	80	80	250,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
	Обед			
1.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Сырники из творога молоком сгущенным	160	160	345,69
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
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.	Ветчина	15	15	38,4
2.	Сырники из творога молоком сгущенным	160	160	345,69
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	200	46,28
4.	Хлеб пшеничный	40	40	94
5.	Фрукт по сезону (яблоко)	100	100	47
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
1.	Винегрет овощной	60	60	73,32
2.	Борщ из капусты с картофелем и сметаной	205	205	82,42
3.	Пельмени мясные отварные с маслом сливочным	255	255	323,5
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99