

«Утверждаю»
 Директор
 МБОУ СОШ
 ст. Павлодольской
 19.01.2026г.
 День 11

«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)
		15	15	52
1.	Сыр полутвердый	200	200	253
2.	Каша гречневая по-купечески с куриным филе	200/15/7	200/15/7	46,28
3.	Чай с сахаром и лимоном	30	30	70,5
4.	Хлеб пшеничный	100	100	47
5.	Фрукт по сезону - яблоко			

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.	Сыр полутвердый	15	15	52
2.	Каша гречневая по-купечески с куриным филе	200	200	253
3.	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	200/15/7	46,28
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
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.	Сыр полутвердый	15	15	52
2.	Каша гречневая по-купечески с куриным филе	200	200	253
3.	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	200/15/7	46,28
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
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.	1 СМЕНА. Завтрак			
1.	Сыр полутвердый	15	15	52
2.	Каша гречневая по-купечески с куриным филе	200	200	253
3.	Чай с сахаром и лимоном	200/15/7	200/15/7	46,28
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону - яблоко	100	100	47
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
	Салат «Осенний»	60	60	82
1.	Суп картофельный с макаронными изделиями.	200	200	115,11
2.	Каша гречневая по-купечески с куриным филе	200	200	253
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99