

«Утверждаю»
 Директор
 МБОУСОШ
 ст. Павлодольской
 20.01.2026г.
 День 12

«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.	Ветчина			
2.	Запеканка из творога с соусом вишневым	15	15	38
3.	Чай с сахаром	130/30	130/30	325,01
4.	Хлеб пшеничный	200	200	44,34
5.	Фрукт по сезону - яблоко	30	30	70,5
		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			
3.	Чай с сахаром	80	80	250,00
		200	200	44,34
1.	Обед			
2.	Ветчина	15	15	38
3.	Запеканка из творога с соусом вишневым	130/30	130/30	325,01
4.	Чай с сахаром	200	200	44,34
5.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
	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			
3.	Чай с сахаром	80	80	250,00
		200	200	44,34
1.	Обед			
2.	Ветчина	15	15	38
3.	Запеканка из творога с соусом вишневым	130/30	130/30	325,01
4.	Чай с сахаром	200	200	44,34
5.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
	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
2.	Запеканка из творога с соусом вишневым	130/30	130/30	325,01
3.	Чай с сахаром	200	200	44,34
4.	Хлеб пшеничный	30	30	70,5
5.	Фрукт по сезону - яблоко	100	100	47
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
1.	Салат витаминный	100	100	79
2.	Суп картофельный с рисом и сметаной, 200/5	205	205	120
3.	Булгур с говядиной и овощами	250	250	241
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99