



«Утверждаю»
Директор
МБОУ СОШ
ст. Павлодольской
Л.А. Сипович
03.02.2026г.
День 2

«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)
		240	240	296,50
1.	Каша гречневая по-купечески	30	30	71,00
2.	Хлеб пшеничный	200	200	44,36
3.	Чай с сахаром	100	100	47
4.	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.	Каша гречневая по-купечески	240	240	296,50
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,36
4.	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.	Каша гречневая по-купечески	240	240	296,50
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,36
4.	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.	Каша гречневая по-купечески	240	240	296,50
2.	Хлеб пшеничный	30	30	71,00
3.	Чай с сахаром	200	200	44,36
4.	Фрукт по сезону (яблоко)	100	100	47
	2 СМЕНА. ОБЕД.			
1.	Салат из белокочанной капусты	100	100	88,58
2.	Суп картофельный с рисом со сметаной	255	255	149,56
4.	Каша гречневая по-купечески	240	240	296,50
5.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
6.	Хлеб пшеничный	40	40	94
7.	Хлеб ржано-пшеничный.	50	50	99