

«утверждаю»  
 Директор  
 МБОУ СОШ  
 ст. Павлодольской  
 Л.А. Сипович  
 18.02.2026г.  
 День 13

Мед. работник \_\_\_\_\_ Шведова И.Г.



Меню школьной столовой 1 смены

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
				66,09
1.	Масло сливочное	10	10	143,79
2.	Каша вязкая молочная кукурузная с ягодами	210	210	71,00
3.	Хлеб пшеничный	30	30	111,18
4.	Какао на молоке	200	200	110
5.	Панкейки	42	42	47
6.	Фрукт по сезону (яблоко)	100	100	

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)
	<b>Завтрак</b>			
1.		80	80	250,00
2.	Выпечка в ассортименте	200	200	44,34
3.	Чай с сахаром			
	<b>Обед</b>			
1.		10	10	66,09
2.	Масло сливочное	210	210	143,79
3.	Каша вязкая молочная кукурузная с ягодами	30	30	71,00
4.	Хлеб пшеничный	200	200	111,18
5.	Какао на молоке	42	42	110
6.	Панкейки	100	100	47
	Фрукт по сезону (яблоко)			

Меню школьной столовой для обучающихся с ОВЗ

№п/п	Наименование блюда	Средний вес порции	Вес по меню	Энергетическая ценность (к/кал)
	<b>Завтрак</b>			
1.		80	80	250,00
2.	Выпечка в ассортименте	200	200	44,34
3.	Чай с сахаром			
	<b>Обед</b>			
1.		10	10	66,09
2.	Масло сливочное	210	210	143,79
3.	Каша вязкая молочная кукурузная с ягодами	30	30	71,00
4.	Хлеб пшеничный	200	200	111,18
5.	Какао на молоке	42	42	110
6.	Панкейки	100	100	47
	Фрукт по сезону (яблоко)			

Меню школьной столовой. Кадеты

№п/п	Наименование блюда	Средний вес	Вес по меню	Энергетическая ценность
	<b>1 СМЕНА. Завтрак</b>			
		10	10	66,09
1.	Масло сливочное	210	210	143,79
2.	Каша вязкая молочная кукурузная с ягодами	30	30	71,00
3.	Хлеб пшеничный	200	200	111,18
4.	Какао на молоке	42	42	110
5.	Панкейки	100	100	47
6.	Фрукт по сезону (яблоко)			
	<b>2 СМЕНА. ОБЕД.</b>			
	Икра свекольная	100	100	85
1.	Суп картофельный с бобовыми (фасолью)	250	250	128,37
2.	Котлета куриная	90	90	136,21
3.	Макаронные отварные с маслом сливочным	180	180	143,14
4.	Компот из сухофруктов.	200	200	77,94
5.	Хлеб пшеничный	40	40	94
6.	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	99