

директор МБОУ СОШ №3

03 09 21



### МЕНЮ для 1-4 классов

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
<b>ЗАВТРАК</b>				
1.	Каша гречневая с маслом	200	228	35-35
2.	Бутер с сыром	30/20	158	17-50
3.	Кефир с молоком	200	95	19-45
4.	Хлеб ржаной	20	41	0-90
5.	Молоко	200	111	21-80
<b>Итого:</b>				95-00

### МЕНЮ для подвозимых обучающихся

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
<b>ОБЕД</b>				
1.	Салат из свеклы с морковью	100	74	7-30
2.	Рассольник докторский	200/10/15	108	12-82
3.	Макаронные изд.	150/15	193	10-50
4.	Рыба запеченная в молоке	100	197	13-83
5.	Сок натуральный	200	13	13-30
6.	Хлеб пшеничный	30	57	1-35
7.	Хлеб ржаной	20	41	0-90
<b>Итого:</b>				60-00

### МЕНЮ для обучающихся детей СВО

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
<b>ОБЕД</b>				
1.	Салат из свеклы с морковью	100	74	7-30
2.	Рассольник докторский	250/10/15	160	26-50
3.	Макаронные изд.	180/15	214	15-90
4.	Рыба зап. в мол. соусе	120	286	19-75
5.	Сок натуральный	200	50	13-30
6.	Хлеб пшеничный, ржаной	20/30	41/57	0-90/1-35
<b>Итого:</b>				85-00.

Утверждаю:  
 директор МБОУ СОШ №3  
 А.Н.



**МЕНЮ**  
 для обучающихся с ОВЗ

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
<b>ЗАВТРАК</b>				
1.	Каши Друтева с маслом	250	321.2	37-05
2.	Бутер с сыром	30/20	158	17-50
3.	Какао с молоком	200	129	19-45
4.	Хлеб ржаной	20	41	0-90
<b>ОБЕД</b>				
5.	Салат из б/к с морковью	120	89	10-25
6.	Рассольник Ленивр.	250/10/15	160	26-50
7.	Макарони отб	180/15	214	15-90
8.	Рыба запечен в том. соусе	120	286	19-75
9.	Сок натуральный	200	50	13-30
10.	Хлеб пшенич. ржан.	30/20	57/41	1-35/0-90
<b>Итого:</b>				<b>160-00</b>

**МЕНЮ**  
 для льготных категорий детей

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
<b>ОБЕД</b>				
1.	Салат из б/к с морковью	100	74	7-30
2.	Рассольник Ленивр.	250/10/15	160	26-50
3.	Макаронные изд.	180/15	214	15-90
4.	Рыба зап в том. соусе	120	286	19-75
5.	Сок натуральный	200	50	13-30
6.	Хлеб пшеничный	30	57	1-35
7.	Хлеб ржаной	20	41	0-90
<b>Итого:</b>				<b>95-00</b>