

Утверждаю:
и. о. директора МБОУ Сокольчинская СОШ № 3
Шульга О.В.
09.04.25 г.



МЕНЮ для 1-4 классов

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Запеканка творожная	200	405	34-96
2	Чай с лимоном	200	61	22-93
3	Бутерброд с маслом	45	142	18-73
4	Хлеб ржаной	20	41	0-98
5	молоко	200	120	27-40
Итого:				105-00.

МЕНЮ для подвозимых обучающихся

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Уха с крупой	200	118	15-06
2	Котлеты мясные	100	170	20-00
3	Рис отварной	150	151	12-29
4	Компот из сухофруктов	200	123	10-20
5	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
6	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				60-00.

МЕНЮ для обучающихся СВО

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Уха с крупой	250	135	32-70
2	Котлеты мясные	100	170	20-00
3	Рис отварной	180	222	18-65
4	Компот из сухофруктов	200	123	10-20
5	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
6	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				85-00.

Утверждаю:
и. о. директора МБОУ Сокольниковская СОШ № 3
Шульга О.В.



МЕНЮ для обучающихся с ОВЗ

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Запеканка творожная с яблоками	250	512	49-36
2	Чай с лимоном	200	38	22-93
3	Бутерброд с маслом	45	142	18-73
4	Хлеб ржаной	20	41	0-98
ОБЕД				
5	Уха с крупой	250	135	32-70
6	Котлета мясная	100	170	20-00
7	Рис отварной	180	222	19-65
8	Компот из сухофруктов	200	123	10-20
9	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
10	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				177-00

МЕНЮ для льготных категорий детей

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Салат школьный	100	108	27-36
2	Уха с крупой	250	135	32-70
3	Рис отварной	150	151	12-29
4	Котлета мясная	100	170	20-00
5	Компот из сухофруктов	200	123	10-20
6	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
7	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				105-00