

Утверждаю:
 директор МБОУ «Скопчинская
 СОШ №3»
 Леонова А.Н.



МЕНЮ
 для 1-4 классов

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость	
ЗАВТРАК					
1.	Каша пш. мол. манная	200	174	32-15	
2.	Бутер с мас и сыр.	30	151	146	21-60
3.	Какао с молоком	200	95	19-45	
4.	Йогурт	95	85	21-80	
Итого:				95-00.	

МЕНЮ
 для подвозимых обучающихся

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Суп карт с крупой	250	113	13-43
2.	Пшеничное по домашнему	200	262	28-12
3.	Компот из кураш	200	109	16-20
4.	Хлеб ржаной	20	41	0-90
5.	Хлеб пшеничный	30	57	1-35
Итого:				60-00

МЕНЮ
 для обучающихся детей СВО

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Салат школьный	60	65	10-00
2.	Суп картофельный с крупой	250	113	13-43
3.	Пшеничное по домашнему	200	262	28-12
4.	Компот из кураш	200	109	16-20
5.	Хлеб ржаной, пшеничный	20; 30	41; 57	0-90; 1-35
6.	Дипломати печен. с карт	100	247	15-00
Итого:				85-00.



Сверждаю:
 Директор МБОУ «Сосновская СОШ №3»
 Пильга А.Н.

МЕНЮ
 для обучающихся с ОВЗ

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Каша пшк ман. манна	200	174	32-15
2	Бутерб с сыром и мяс.	30/15/15	146	21-60
3	Кажо с молоком	200	107	19-45
4	Хлеб ржаной	20	41	0-90
5	Йогурт	95	85	21-80
ОБЕД				
6.	Суп картофел. с крупой	250	113	13-43
7	Маркое по домашн.	250	337	32-22
8	Комот из кураш	200	109	16-20
9	Хлеб ржаной	20	41	0-90
10	Хлеб пшеничный	30	57	1-35
Итого:				160-00

МЕНЮ
 для льготных категорий детей

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Салат Школьный	100	108	15-90
2.	Суп карб с крупой	250	113	13-43
3	Маркое по домашнем	250	337	32-22
4	Комот из кураш	200	109	16-20
5	Хлеб пшеничный	30	57	1-35
6	Хлеб ржаной	20	41	0-90
7	Диротки печенке скарт	100	57	15-00.
Итого:				95-00.