

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



МЕНЮ для 1-4 классов

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Каша молочная рисов	180	196	35-97
2	Чай с молоком	200	120	21-92
3	Бутер 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	Суп картофельный	250	112	15-45
2	Тертени с соусом	100	190	17-73
3	Каша гречневая	200	352	11-07
4	Сок	200	81	13-30
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.	Суп картофельный	250	112	15-45
2	Тертени с соусом	100	190	17-73
3	Каша гречневая	200	352	11-07
4	Сок	200	81	13-30
5	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
6	Хлеб ржаной	20	41	0-98
7	Винегрет с растит маслом	60	111	25-00
				85-00.

и. о. директора МБОУ Сокольчинская СОШ № 3
Шульга О.В.



МЕНЮ для обучающихся с ОВЗ

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Каша рисовая жидкая	250	272	40-37
2	Бутерброд с маслом	45	142	18-73
3	Чай с лимонами	200	120	21-92
4	Хлеб ржаной	20	41	0-98
ОБЕД				
5	Винегрет с маслом	100	121	34-95
6	Суп картофельный	250	113	15-50
7	Тортельни с соусом	100	190	17-73
8	Каша гречневая	200	352	11-07
9	Сок	200	81	13-30
10	Хлеб пшенич. ржаной	30+20	41+57	1-47+0-98
Итого:				177-00

МЕНЮ для льготных категорий детей

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Винегрет с раст. масл.	100	121	34-95
2	Суп картофельный	300	136	25-50
3	Тортельни с соусом	100	190	17-73
4	Каша гречневая	200	352	11-07
5	Сок	200	81	13-30
6	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
7	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				105-00