



Утверждаю:

и. о. директора МБОУ Сокольчинская СОШ № 3

Шульга О.В.

04.05.2020

МЕНЮ для 1-4 классов

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Сырники творожные	180	365	44-61
2	Чай с сахаром	200	91	15-50
3	Бутерброд с колб. и масл	55	161	17-49
4	молоко	200	120	27-40
	Итого:			105-00

МЕНЮ для подвозимых обучающихся

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Борщ из св. капусты	250	111	13-55
2	Тфтели мясн с соус	100	190	17-73
3	Карш трещиная	200	352	11-07
4	Кисель из повидла	200	135	15-20
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.	Салат из св. овощей	60	37	24-95
2	Борщ с св. капустой	250	111	13-60
3	Тфтели мясн с соус	100	190	17-73
4	Карш трещиная	200	352	11-07
5	Кисель из повидла	200	135	15-20
6	Хлеб пшенич, ржаной	30; 20	57; 41	1-47; 0-98
	Итого:			85-00.



Утверждаю:

и.о. директора МБОУ «Сokolьчинская СОШ № 3»

Шульга О.В.

18.04.25г.

МЕНЮ для обучающихся с ОВЗ

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Сырники творожные	200	452	49-98
2	Бутер с пов и масл	55	161	17-49
3	Чай с сахаром	200	60	15-50
ОБЕД				
4	Салат из сырых овоц	100	62	35-93
5	Борщ с капустой	300	133	29-38
6	Каша гречневая рассыпчатая	200	352	11-07
7	Кисель с повидлом	200	135	15-20
8	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
9	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				177-00

МЕНЮ для льготных категорий детей

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Салат из сырых овоц	60	37	24-97
2	Борщ с капустой св	300	133	29-38
3	Каша гречневая	200	352	11-07
4	Тертени с соусом	120	254	21-93
5	Кисель из повидла	200	135	15-20
6	Хлеб ржаной	20	41	0-98
7	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
Итого:				105-00