

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



МЕНЮ для 1-4 классов

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Крупеник со сп. маш	180	382	43-63
2.	Чай с сахаром	200	60	15-50
3.	Бутер с повидлом ч.маш	55	161	17-49
4.	Молоко	200	120	27-40
5.	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				105-00.

МЕНЮ для подвозимых обучающихся

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1.	Суп из овощей	250	86	11-60
2.	Курн отборные	90	295	18-60
3.	Каша перловая	180	229	12-15
4.	Кисель с повидлом	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 с морк с зерн. кор	60	70	13-00
2.	Суп из овощей	250	86	11-60
3.	Каша перловая	230	340	18-40
4.	Курн отборные	100	327	24-35
5.	Кисель с повидлом	200	135	15-20
6.	Хлеб пшенич. ржан.	30:20	57:41	1-47:0-98
Итого:				85-00.

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



МЕНЮ для обучающихся с ОВЗ

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
1.	Крутеник со ст. маслом	230	493	59-78
2	Чай с сахаром	200	60	15-50
3	Бутер с маслом и мед	55	161	17-49
4	Хлеб ржаной	20	41	0-98
ОБЕД				
5	Салат с морк с зел тор	100	116	23-25
6	Суп из овощей	250	86	11-60
7	Карш перловая	180	224	12-15
8	Кури отборные	90	295	18-60
9	Кисель с повидлом	20	135	15-20
10	Хлеб пшени, ржан	30, 20	57, 41	1-47, 0-98
Итого:				177-00

МЕНЮ для льготных категорий детей

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
1	Салат с морк с зел тор	100	116	23-25
2	Суп из овощей	300	104	21-35
3	Карш перловая	230	340	18-40
4	Кури отб	100	327	24-35
5	Кисель с повидлом	200	135	15-20
6	Хлеб пшеничный	30	57	1-47
7	Хлеб ржаной	20	41	0-98
Итого:				105-00