



Утверждаю:
 директор МБОУ Сокольчинская
 СОШ №3
 Шульга А.Н.

МЕНЮ
 для 1-4 классов

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
	Каша рисовая тигровая	200/5	265	37-94
	Бутерб. с маслом	30/5	142	10-86
	Чай с молоком	200	120	20-10
	Хлеб ржаной	20	41	0-90
	Молоко	200	111	25-20
	Итого:			95-00

МЕНЮ
 для подвозимых обучающихся

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
	Суп карт. с клецками	200	93,3	7-20
	Каша гречневая	150	204,7	12-45
	Котлета куриная	100	230	12-90
	Хлеб ржаной	20	41	0-90
	Хлеб пшеничный	30	57	1-35
	Сок фруктов.	200	138	25-20
	Итого:			60-00

МЕНЮ
 для обучающихся детей СВО

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
	Винегрет с раст. маслом	60	67,1	15-00
	Суп с клецками	200	93,3	7-20
	Каша гречневая	150	204,7	12-45
	Котлета из курицы	100	230	12-90
	Хлеб ржаной / пшенич.	20 / 30	41 / 57	0-90 / 1-35
	Сок фрукт. / Булочка домашняя	200 / 100	138 / 315	25-20 / 10-00
	Итого:			85-00

Утверждаю:

директор МБОУ Сокольчинская

СОШ №3

Шульга А.Н.



МЕНЮ
для обучающихся **СОВЗ**

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ЗАВТРАК				
	Каша рисовая тигровая	200	265	37-94
	Бутерб. с маслом	30/15	142	10-86
	Хлеб ржаной	20	41	0-90
	Чай с молоком	200	120	20-10
ОБЕД				
	Винегрет с маслом	100	111,8	16-60
	Суп карт. с клецками	250	112	15-60
	Каша гречневая	180	249	19-25
	Котлета куриная	100	230	12-90
	Хлеб ржаной / пшенич.	20/30	41/57	0-90/1-35
	Сок фруктовый	200	138	25-20
	Итого:			160-00

МЕНЮ
для льготных категорий детей

№	Наименование блюда	Вес порции	(ккал)	стоимость
ОБЕД				
	Винегрет с раст. маслом	100	111,8	16-60
	Суп с клецками	250	112	15-60
	Каша гречневая	150	249	5-12
	Котлета из куриц.	100	230	12-90
	Хлеб ржаной / пшенич.	20 / 30	41/57	0-90/1-35
	Сок фруктовый	200	138	25-20
	Булочка соев.	100	315	10-00
	Итого:			95-00