



Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ № 2 г. Паронайск  
/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

5 сентября 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	соль, сахар песок,	200	11,09	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)		20	15,49	4,7	6,1		75
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар, песок		200	4,09	0,3		13,8	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		56	4,17	4	0,3	25,4	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		38	2,92	2,5	0,3	16,2	78
Итого			48,98	20,5	26,6	94,3	690
<b>Обед</b>							
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, соль, приправа, свекла, картофель, морковь, красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, рафинированное, сахар, песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категории		204/5	22,23	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, рафинированное, томатная паста		250	55,57	15,7	19,8	25,3	330
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ огурцы, грунтовые, масло подсолнечное рафинированное		100	23,52	0,8	10,1	2,6	105
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		78	5,83	5,9	0,5	39	184
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		48	3,66	3,2	0,4	20,3	98
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар, песок, лимонная кислота, вода питьевая		200	7,00			21,8	86
Итого			117,81	32	40,1	120,1	952
Всего			166,78	52,5	66,7	214,4	1642

Зав. производством (шеф-повар)

*Шеф*



Согласовано

директор  
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск  
/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

5 сентября 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ</b> сметана 20% жирности, соль свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	254/10	26,49	8,1	12,6	14	195
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	49,19	12,5	15,8	20,1	264
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ</b> огурцы грунтовые, масло подсолнечное рафинированное	100	23,12	0,8	10,1	2,6	105
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,43			21,8	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	38	2,87	2,5	0,3	15,9	77
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	54	4,12	4,1	0,3	27,2	128
<b>Итого</b>		114,22	28	39,1	101,6	855
<b>Всего</b>		114,22	28	39,1	101,6	855

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*



# МЕНЮ

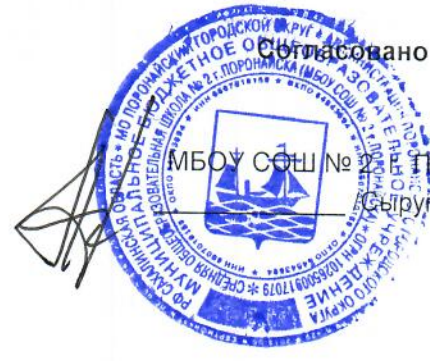
5 сентября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	231	131,90	1,8	10,2	21,3	179
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	56	4,17	4,2	0,3	27,9	132
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	23	1,75	1,5	0,2	9,8	47
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	18,70	0,1	16,5	0,2	150
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,48	0,3		13,8	57
<b>Итого</b>		160,00	7,9	27,2	73	565
<b>Всего</b>		160,00	7,9	27,2	73	565

Зав. производством (шеф-повар)





# МЕНЮ

5 сентября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% масло сладко-сливочное несоленое</small>	<small>соль, сахар песок,</small> 200	20,75	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,67	3,6	4,6		56
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар</small>	<small>песок</small> 200	4,18	0,3		13,8	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	56	4,18	4	0,3	25,4	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	38	2,91	2,5	0,3	16,2	78
<b>Итого</b>		53,04	19,4	23,5	94,3	656
<b>Обед</b>						
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, соль йодированная, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури, потрош. 1 категории</small>	199/5	20,04	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	44,53	12,4	15,8	20,1	264
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ <small>огурцы грунтовые, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	23,52	0,8	10,1	2,6	105
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	78	5,83	5,9	0,5	39	184
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	48	3,65	3,2	0,4	20,3	98
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
<b>Итого</b>		104,57	28,7	36,1	114,9	886
<b>Всего</b>		157,61	48,1	59,6	209,2	1542

Зав. производством (шеф-повар)

*Шоф*

Согласовано




Директор  
Поронайск  
Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

5 сентября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	173	98,92	1,4	7,6	16,1	134
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	23	1,75	1,5	0,2	9,8	47
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	56	4,17	4,2	0,3	27,9	132
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	18,70	0,1	16,5	0,2	150
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,48	0,3		13,8	57
<b>Итого</b>		127,02	7,5	24,6	67,8	520
<b>Всего</b>		127,02	7,5	24,6	67,8	520

Зав. производством (шеф-повар)

