

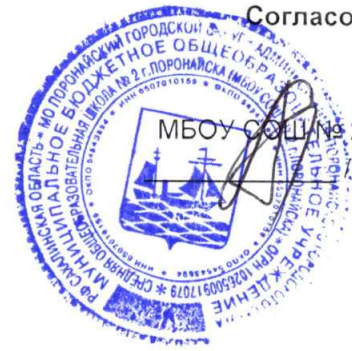
Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,55	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,63	1,4	0,2	9,1	44
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	180	34,05	12,5	14,6	35,8	315
ФРУКТЫ апельсин	180	47,48	1,6	0,4	14,6	77
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ капуста белокочанная, морковь красная, перец зеленый сладкий, горошек зеленый консервы, лимон, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок	100	17,58	1,4	15	8,8	177
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,59	0,3		14,3	58
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
Итого		120,09	21,9	40,5	112,8	903
Всего		120,09	21,9	40,5	112,8	903

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф



директор
Поронайск
Огулина Л.С./

МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное	100	15,23	1,4	10,1	7,6	129
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, соль, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, хурлы потрош. 1 категории, томатная паста	250/10	22,24	7,6	11,6	8,4	164
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия 1 сорт, масло -сливочное	206	7,41	6,7	4,5	39,3	228
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,05	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	58	4,40	4,4	0,4	28,9	136
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	100	82,41	24	28,9	11,6	387
КОМПОТКОНСЕРВИРОВАННЫЙ компот консервированный, сахар песок, вода питьевая	200	54,93			21,8	86
Итого		189,68	46,7	55,9	134,6	1212
Всего		189,68	46,7	55,9	134,6	1212

Зав. производством (шеф-повар) _____

Щу



МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

1-4 кл. ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,24	26,6	28,2	62,2	592
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
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	54	4,07	3,6	0,5	22,9	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	36	2,72	2,4	0,3	15,3	73
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,09	0,2		14,1	56
Итого		78,13	36,5	41,9	114,6	962
Обед						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,33	5,6	4,6	32,7	190
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>компот ананасовый</small>	200	53,24				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	84	6,37	6,4	0,5	42,2	199
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	45	3,39	3	0,4	19,1	92
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ <small>картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,19	1,4	10,1	7,6	129
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	200	25,82	7	12,2	9,5	171
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	8,50	2,1	8,9	9,6	124
Итого		120,85	25,5	36,7	120,7	905
Всего		198,98	62	78,6	235,3	1867

Зав. производством (шеф-повар)

И.С. Сибригина



Согласовано

Директор
Поронайск
Л.С. /

МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,00	26,6	28,2	62,2	592
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	20	15,49	4,7	6,1		75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	54	4,07	3,6	0,5	22,9	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	36	2,72	2,4	0,3	15,3	73
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,09	0,2		14,1	56
Итого		83,58	37,6	45	114,6	996
Обед						
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ <small>картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,20	1,4	10,1	7,6	129
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	250	32,32	8,9	15,3	11,9	214
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	12,27	7,2	6,2	42,4	249
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	120	8,54	2,1	8,9	9,6	124
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>компот ананасовый</small>	200	53,24				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	84	6,36	6,4	0,5	42,2	199
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	45	3,39	3	0,4	19,1	92
Итого		130,33	29	41,4	132,8	1007
Всего		213,91	66,6	86,4	247,4	2003

Зав. производством (шеф-повар)

Сей

Согласовано

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

МЕНЮ

6 сентября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,63	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,55	4,6	0,4	30,1	142
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ капуста белокочанная, морковь красная, перец зеленый сладкий горошек зеленый консервы, лимон, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок	100	17,58	1,4	15	8,8	177
ФРУКТЫ апельсин	180	47,48	1,6	0,4	14,6	77
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,81	14	16,1	39,7	350
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,59	0,3		14,3	58
Итого		112,63	23,3	32,1	116,6	848
Всего		112,63	23,3	32,1	116,6	848

Зав. производством (шеф-повар)

