



МЕНЮ

11 сентября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ <small>вода питьевая, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	250	8,38	3,8	4,6	17,1	122
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	11,55	3,6	4,6		56
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		43,84	14,7	18,3	86,1	563
Обед						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	9,94	0,9	10,1	5,2	116
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности, соль</small>	200/5	19,77	5,5	9,5	9,4	139
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,81	8,3	6,1	35,9	225
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	33,39	13,1	9,6	4,7	167
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,45	0,3		13,8	57
Итого		88,41	36,7	36,1	125,3	972
Всего		132,25	51,4	54,4	211,4	1535

Зав. производством (шеф-повар)

шеф



МЕНЮ

11 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 <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) <small>капуста белокачанная, яблоки, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, соль</small>	100	12,71	1,2	4,9	10,1	87
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЦАМИ <small>Филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, петрушка (корень), сельдерей, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лимонная кислота, сахар песок</small>	100	24,28	0,5	4,7	4,6	62
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	180	24,77	4,6	5,8	26,5	174
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС <small>компот консервированный</small>	200	0,00				
Итого		78,58	11,8	25,8	76,6	580
Всего		78,58	11,8	25,8	76,6	580

Зав. производством (шеф-повар) _____



МЕНЮ

11 сентября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	180	27,87	5,6	10	24,6	206
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) капуста белокочанная, яблоки, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, соль	100	12,71	1,2	4,9	10,1	87
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ Филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, петрушка (корень), сельдерей, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лимонная кислота, сахар песок	100	24,28	0,5	4,7	4,6	62
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС компот консервированный	200	0,00				
Итого		70,46	12,7	20,1	74,6	522
Всего		70,46	12,7	20,1	74,6	522

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

11 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	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) капуста белокочанная, яблоки, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, соль	100	12,71	1,2	4,9	10,1	87
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ Филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, петрушка (корень), сельдерей, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лимонная кислота, сахар песок	100	24,28	0,5	4,7	4,6	62
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	180	24,77	4,6	5,8	26,5	174
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС компот консервированный	200	0,00				
Итого		78,58	11,8	25,8	76,6	580
Всего		78,58	11,8	25,8	76,6	580

Зав. производством (шеф-повар)

шеф