

Согласовано

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

# МЕНЮ

13 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>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное	180	23,23	5,6	8,7	24,6	206
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	17,23			21,7	86
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	4,19	4,2	0,3	27,6	131
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	70	5,23	4,6	0,6	29,7	143
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ №371</b> сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль	50	1,29	0,7	2,5	2,9	36
<b>ФРУКТЫ</b> груша	185	49,77	0,7	0,6	17,4	78
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> куры полупотр. 1 категории, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное, томатная паста, вода питьевая	250	4,97	6,1	7,2	13,9	148
<b>ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль, куры потрош. 1 категории, картофель морковь красная	100	27,83	13,3	18,9	8,8	248
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> сыр российский, свекла, чеснок, масло подсолнечное рафинированое, соль	100	9,83	4,4	19,4	6,1	215
<b>Итого</b>		143,57	39,6	58,2	152,7	1291
<b>Всего</b>		143,57	39,6	58,2	152,7	1291

Зав. производством (шеф-повар)

*Шаф*

Согласовано

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



# МЕНЮ

13 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>						
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
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника , вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,30			21,8	86
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	13,18	8,5	6,7	36,8	235
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	9,89	0,9	10,1	5,2	116
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	100	64,47	28,7	9,5	1,6	231
Итого		110,45	43,5	26,8	100,7	835
Всего		110,45	43,5	26,8	100,7	835

Зав. производством (шеф-повар)

*Шлаф*

Согласовано

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



# МЕНЮ

13 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>						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	83,19	1,9	8,1	16,1	140
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт.)	40	11,90	4,8	4,3	0,3	57
<b>Итого</b>		<b>129,30</b>	<b>14</b>	<b>21,5</b>	<b>85,4</b>	<b>582</b>
<b>Обед</b>						
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош 1 категории	250	22,47	9,1	11,3	15	191
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	150	23,16	4,8	8,4	20,5	171
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль	50	4,81	0,7	2,5	2,9	36
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, соль, кури потрош 1 категории, морковь красная, лук репчатый	100	17,62	11	17,1	2,8	201
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр российский, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	20,12	4,5	19,5	6,1	218
<b>Итого</b>		<b>114,54</b>	<b>38,7</b>	<b>59,6</b>	<b>125,4</b>	<b>1171</b>
<b>Всего</b>		<b>243,84</b>	<b>52,7</b>	<b>81,1</b>	<b>210,8</b>	<b>1753</b>

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

13 сентября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
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
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,30			21,8	86
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	15,79	10,2	8	44,1	282
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	75	48,36	21,5	7,1	1,2	173
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	9,89	0,9	10,1	5,2	116
Итого		96,95	38	25,7	107,6	824
Всего		96,95	38	25,7	107,6	824

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор  
г. 2 г. Поронайск  
/Сыругина Л.С./



# МЕНЮ

13 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>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.) масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	200	110,99	2,5	10,8	21,3	186
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	11,89	4,8	4,3	0,3	57
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>Итого</b>		158,96	14,6	25,8	90,6	643
<b>Обед</b>						
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	22,41	9,1	11,3	15	191
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	200	30,51	6,3	11,2	27,3	228
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,30			21,8	86
<b>ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, кури потрош. 1 категории, морковь красная, лук репчатый	100	17,61	11	17,1	2,8	201
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> свекла, сыр российский, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	20,07	4,5	19,5	6,1	218
<b>Итого</b>		116,98	39,5	59,9	129,3	1192
<b>Всего</b>		275,94	54,1	85,7	219,9	1835

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор  
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск  
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**  
13 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>						
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное</small>	180	23,23	5,6	8,7	24,6	206
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	17,23			21,7	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	55	4,19	4,2	0,3	27,6	130
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	70	5,23	4,6	0,6	29,7	143
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 <small>сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль</small>	50	1,29	0,7	2,5	2,9	36
ФРУКТЫ <small>груша</small>	185	49,75	0,7	0,6	17,4	78
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>куры полупотр 1 категории, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное, томатная паста, вода питьевая</small>	250	4,96	6,1	7,2	14	148
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль, куры потрош. 1 категории, картофель, морковь красная</small>	100	27,83	13,3	18,8	8,8	248
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ <small>сыр российский, свекла, чеснок, масло подсолнечное рафинированое, соль</small>	100	9,82	4,4	19,4	6,1	215
Итого		143,52	39,6	58,1	152,8	1290
Всего		143,52	39,6	58,1	152,8	1290

Зав. производством (шеф-повар)