

# МЕНЮ

15 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>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ФРУКТЫ</b> <small>апельсин</small>	150	28,27	1	0,2	8,7	46
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	49,34	17,4	27,7	7,3	333
<b>Итого</b>		101,43	23,9	38,3	73,2	722
<b>Всего</b>		101,43	23,9	38,3	73,2	722

Зав. производством (шеф-повар)



Директор  
Поронайск  
/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

15 сентября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Велки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	18,27	8,5	10,9	31,9	253
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЯЙЦО ОТВАРНОЕ <small>яйца куриные (шт.)</small>	40	12,62	4,8	4,3	0,3	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	57	4,33	4,3	0,4	28,6	135
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		<b>47,57</b>	<b>20,3</b>	<b>24,3</b>	<b>77,9</b>	<b>602</b>
<b>Обед</b>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГАЛУШКАМИ <small>мука пшеничная 1 сорт, яйца куриные (шт.), картофель морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200/21	26,59	9,9	10,5	11	171
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,45	0,3		13,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое</small>	200	54,56	18,6	27,1	37,2	452
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ <small>томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	28,22	0,9	10,1	2,9	108
ФРУКТЫ <small>апельсин</small>	210	55,39	1,9	0,4	17	90
<b>Итого</b>		<b>177,27</b>	<b>40,2</b>	<b>48,9</b>	<b>138,2</b>	<b>1146</b>
<b>Всего</b>		<b>224,83</b>	<b>60,5</b>	<b>73,2</b>	<b>216,1</b>	<b>1748</b>

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*

Согласовано



Директор  
Поронайск  
/Сызуина Л.С./

## МЕНЮ

15 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>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт), молоко сухое цельное 25% соль масло подсолнечное рафинированое масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	59,28	20,7	33,4	8,6	401
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	15	10,56	0,1	9,3	0,1	85
<b>ФРУКТЫ</b> <small>апельсин</small>	150	28,27	1	0,2	8,7	46
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
<b>Итого</b>		110,71	27,2	43,4	74,5	785
<b>Всего</b>		110,71	27,2	43,4	74,5	785

Зав. производством (шеф-повар)



# МЕНЮ

15 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>КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ</b> крупя манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	18,23	8,5	10,9	31,9	253
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
<b>ЯЙЦО ОТВАРНОЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	12,62	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>Итого</b>		49,63	20,6	25,9	79,4	624
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГАЛУШКАМИ</b> соль, яйца куриные (шт.), картофель, мука пшеничная 1 сорт морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош 1 категории	250	32,06	12,9	13,3	17,3	233
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,59	0,3		14,3	58
<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>ФРУКТЫ</b> груши	210	0,00				
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ</b> томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированое	100	28,27	0,9	10,1	2,9	108
<b>ПЛОВ</b> говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое	200	54,54	18,6	27,1	37,2	452
<b>Итого</b>		127,53	41,3	51,3	128	1119
<b>Всего</b>		177,15	61,9	77,2	207,4	1743

Зав. производством (шеф-повар)

*Шеф*

