

Согласовано



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

МЕНЮ

21 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						
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сливочное	180	21,39	5,6	8,7	24,6	206
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар, гесок	200	17,31			21,7	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой, мука 1 сорт	55	4,19	4,2	0,3	27,6	130
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	70	5,25	4,6	0,6	29,7	143
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ куры полупотр. 1 категории, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, вода питьевая	250	5,15	6,1	7,2	14	148
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, петрушка (корень), соль, лавровый лист, перец, чёрный горошек, куры потрош. 1 категории, картофель, морковь красная, горошек зелёный консервы	100	29,48	13,4	18,8	9,2	249
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ сыр российский, свекла, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	23,41	4,4	19,4	6,1	215
Итого		106,17	38,3	55	132,9	1177
Всего		106,17	38,3	55	132,9	1177

Зав. производством (шеф-повар)

шеф



Согласовано
 Директор
 Поронайск
 Сыругина Л.С./

МЕНЮ

21 сентября 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ яйца куриные (шт.)	40	12,62	4,8	4,3	0,3	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,09	0,2		14,1	56
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр российский	60	35,00	13,9	17,7		218
КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	155	36,67	20,7	21,3	50,7	465
Итого		105,16	46,9	54	112,3	1110
Обед						
ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО огурцы грунтовые	100	19,31	0,7	0,1	2,3	13
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, курицы петروش, 1 категории	250	22,38	9,1	11,3	15	191
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	200	30,54	6,3	11,2	27,3	228
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
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, лук репчатый, соль, курицы петروش, 1 категории, морковь красная, горошек зеленый консервы	100	18,58	11,1	17,1	3,2	202
Итого		117,19	35,8	40,5	125,9	988
Всего		222,34	82,7	94,5	238,2	2098

Зав. производством (шеф-повар)

шаф

МЕНЮ

21 сентября 2023 г.

1-4 класс



Согласовано
 Директор
 МОУ СОШ № 2 г. Поронайск
 /Сыругина Л.С./

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
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника вода питьевая сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица вода питьевая соль масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,97	8,5	6,7	36,8	235
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель свекла морковь красная огурцы соленые капуста квашеная лук зеленый масло подсолнечное рафинированное</small>	65	14,59	1	6,6	4,2	81
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень сметана 20% жирности лук репчатый</small>	100	64,00	28,7	9,5	1,6	231
Итого		114,48	43,6	23,3	99,7	800
Всего		114,48	43,6	23,3	99,7	800

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф