



# МЕНЮ

26 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>						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	45,29	21,9	27,6	35,9	466
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		64,68	28,8	36,8	92,5	801
<b>Обед</b>						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,31	5,6	4,6	32,7	190
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ <small>компот консервированный</small>	200	0,00				
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
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	200	25,84	7	12,2	9,5	171
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	8,51	2,1	8,9	9,6	124
<b>Итого</b>		52,73	23,3	26,5	108,1	753
<b>Всего</b>		117,41	52,1	63,3	200,6	1554

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

*Шоф*

Сотласовано

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

# МЕНЮ

26 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 РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	198	111,67	2,2	9,7	19,1	168
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	77	8,19	8,2	0,7	54,1	255
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
Итого		126,53	14,2	10,9	110,6	591
Всего		126,53	14,2	10,9	110,6	591

Зав. производством (шеф-повар)

*Шеф*

Согласовано

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

# МЕНЮ

26 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>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>КОМПОТ ИЗ АНАНАСОВ</b> компот консервированный, сахар песок, вода питьевая	200	15,48			21,8	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
<b>ГУЛЯШ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	100	113,06	25,9	29,2	9,7	388
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b> свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло -сливочное, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая, кури потрош 1 категории	250	22,43	7,4	8,8	11,5	158
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло -сливочное	180	6,75	6,6	4,7	38,1	224
<b>Итого</b>		167,16	48,8	43,6	139,5	1134
<b>Всего</b>		167,16	48,8	43,6	139,5	1134

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

## МЕНЮ

26 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>						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	45,35	21,9	27,6	35,9	466
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
Итого		66,61	28,8	38,4	92,5	816
<b>Обед</b>						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокачанная, 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	12,24	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 консервированный</small>	200	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеницы 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
Итого		62,17	26,8	31,2	120,2	855
Всего		128,78	55,6	69,6	212,7	1671

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



# МЕНЮ

26 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 РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	198	111,67	2,2	9,7	19,1	168
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
Итого		119,81	7,8	10,2	68,5	391
Всего		119,81	7,8	10,2	68,5	391

Зав. производством (шеф-повар)

*шеф*