



МЕНЮ

2 октября 2023 г.

5-11

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	28,97			19,5	77
ФРУКТЫ <small>груши</small>	150	27,75				
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	180	24,77	4,6	5,8	26,5	174
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	90	7,69	1,9	8	8,6	111
Итого		94,77	11,9	14,3	89,9	529
Всего		94,77	11,9	14,3	89,9	529

Зав. производством (шеф-повар)

Шу

Согласовано



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

МЕНЮ

30 сентября 2023 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа овсяная, вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	150	9,71	7,1	8,7	25,5	203
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
Итого		19,81	14,5	9,5	86,7	483
Обед						
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
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <small>фасоль, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, лимонная кислота, петрушка (зелень), вода питьевая, говядина б/к</small>	250	49,73	16,8	11,5	21,9	254
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	250	55,45	15,6	19,8	25,3	330
Итого		121,25	41	32,1	125,3	938
Всего		141,06	55,5	41,6	212	1421

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л. С.

Согласовано

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



МЕНЮ
30 сентября 2023 г.

5-11

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
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	250	55,54	15,6	19,8	25,3	330
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
Итого		78,45	21	20,3	82,4	583
Всего		78,45	21	20,3	82,4	583

Зав. производством (шеф-повар)

Л.С.



МЕНЮ

2 октября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника вода питьевая сахар песок</small>	200	28,96			19,5	77
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ФРУКТЫ <small>груши</small>	150	27,75				
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель молоко сухое цельное 25% масло сладко-сливочное несоленое соль</small>	150	20,69	4	4,8	22,2	145
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое лук репчатый томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	75	6,41	1,6	6,7	7,2	93
Итого		89,41	11	12	84,2	482
Всего		89,41	11	12	84,2	482

Зав. производством (шеф-повар)

Щу

Согласовано

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

МЕНЮ

2 октября 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	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	5,40	4,8	0,6	30,5	147
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
МОЛОКО молоко пастер 2,5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	7,75	6	8,7	25,2	197
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		28,07	20	22,8	99,2	672
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	14,56	9,9	7,2	43	270
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	120	39,25	12,5	35,3	14,3	408
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная	70	6,76	1,1	3,5	4	50
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
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
СУП ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, яйца куриные (шт), вода питьевая, говядина б/к	250	42,85	10,4	11,2	11,7	184
ЯБЛОКО яблоки	210	37,22	0,8	0,8	20,6	99
Итого		167,01	43,3	58,8	171,7	1365
Всего		195,09	63,3	81,6	270,9	2037

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



МЕНЮ

2 октября 2023 г.

1-4 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	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
МОЛОКО молоко пастер 2.5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый вода питьевая сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая пшено вода питьевая молоко пастер 2.5% жирности масло сладко-сливочное несоленое сахар песок соль	200	7,75	6	8,7	25,2	197
Итого		26,43	18,5	22,6	89,9	627
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица вода питьевая соль йодированная масло сладко-сливочное несоленое	150	12,13	8,3	6,1	35,9	225
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) говядина б/к вода питьевая крупа рисовая лук репчатый масло подсолнечное рафинированное мука пшеничная 1 сорт	100	37,49	12,9	19,2	12	261
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 мука пшеничная 1 сорт вода питьевая сметана 20% жирности соль	50	4,83	0,7	2,5	2,9	36
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника вода питьевая сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
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
ЯБЛОКО яблоки	210	37,21	0,8	0,8	20,6	99
СУП ОВОЩНОЙ капуста белокачанная картофель морковь красная лук репчатый масло сладко-сливочное несоленое горошек зеленый вода питьевая говядина б/к	250	39,67	9,2	10,1	11,6	170
Итого		157,71	40,5	39,5	161,1	1145
Всего		184,13	59	62,1	251	1772

Зав. производством (шеф-повар)