



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

МЕНЮ

4 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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,04	0,3		14,3	58
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	180	24,79	4,6	5,8	26,5	174
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ <small>капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная</small>	100	23,90	6,1	14,2	8,5	180
Итого		58,33	16,4	20,5	84,6	579
Всего		58,33	16,4	20,5	84,6	579

Зав. производством (шеф-повар)

шеф

Согласовано

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

МЕНЮ

4 октября 2023 г.

род плата 5-11 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош, 1 категории, томатная паста	250	23,01	7,3	9,7	17,8	183
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло -сливочное	180	14,31	5,5	4,6	55,7	288
ПТИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, кури потрош, 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	19,44	13,4	16,9	2,5	205
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15/7	2,00	0,2		14,1	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб ржаной формовой	70	5,25	4,6	0,6	29,7	143
Итого		68,14	34,6	32,3	143,2	988
Всего		68,14	34,6	32,3	143,2	988

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

4 октября 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы, соевые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриный потрош, 1 категории, томатная паста	250	23,01	7,3	9,7	17,8	183
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сливочное	180	14,31	5,5	4,6	55,7	288
ПТИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, куриный потрош, 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	19,44	13,4	16,9	2,5	205
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15/7	2,00	0,2		14,1	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб ржаной формовой	70	5,25	4,6	0,6	29,7	143
Итого		68,14	34,6	32,3	143,2	988
Всего		68,14	34,6	32,3	143,2	988

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

4 октября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое.</small>	200	13,66	6,9	10	27,6	221
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		33,10	14,4	19,1	88,9	576
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, томатная паста</small>	200	14,51	4,5	6,5	13,8	128
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,32	3,4	4,4	35	190
ПТИЦА, ЗАПЕЧЕНАЯ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, кури потроштр 1 категории, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	0,94	17,7	21,2	2,5	259
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,90	0,3		13,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный 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		37,72	34,5	32,9	121,4	902
Всего		70,82	48,9	52	210,3	1478

Зав. производством (шеф-повар)

Исц

Согласовано

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

МЕНЮ

4 октября 2023 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная	100	23,91	6,1	14,2	8,5	180
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
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	160	22,03	4,2	5,2	23,7	155
Итого		54,08	15,9	19,9	81,6	558
Всего		54,08	15,9	19,9	81,6	558

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.