

Согласовано

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



# МЕНЮ

10 октября 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 МАННАЯ ЖИДКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	18,23	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
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
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
Итого		41,91	15,5	20	99,4	631
<b>Обед</b>						
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	2,49	0,2		13,6	54
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 бж, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	200	54,46	18,6	27,1	37,2	452
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, говядина бж</small>	250	31,68	9,3	10,2	14	180
ФРУКТЫ <small>груша</small>	210	43,20	0,8	0,6	21,6	99
Итого		140,90	37,5	38,7	142,7	1053
Всего		182,80	53	58,7	242,1	1684

Зав. производством (шеф-повар)

*Шеф*

Согласовано

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

# МЕНЮ

10 октября 2023 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой муки Т 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 <small>чай цельный байховый вода питьевая, сахар песок</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт) молоко сухое цельное 25% соль масло подсолнечное рафинированное масло сладкое сливочное несоленое</small>	200	65,81	23,1	37	9,6	445
Итого		73,95	28,7	37,5	59	668
Всего		73,95	28,7	37,5	59	668

Зав. производством (шеф-повар)

*шаф*



# МЕНЮ

10 октября 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 МАННАЯ ЖИДКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	18,23	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
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный 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
Итого		41,91	15,5	20	99,4	631
<b>Обед</b>						
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байковый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	2,49	0,2		13,6	54
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
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	200	54,46	18,6	27,1	37,2	452
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая</small>	250	31,68	9,3	10,2	14	180
ФРУКТЫ <small>груша</small>	210	43,20	0,8	0,6	21,6	99
Итого		140,90	37,5	38,7	142,7	1053
Всего		182,80	53	58,7	242,1	1684

Зав. производством (шеф-повар)

*Шваф*



Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/ Сыругина Л.С. /



# МЕНЮ

10 октября 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>						
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, вода питьевая, курица котрош 1 категории</small>	250	16,69	6,9	7,9	14	158
ПЛОВ <small>говядина 0К, крупя рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста</small>	200	53,32	14	16,1	39,7	350
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,02	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	70	4,13	3,6	0,5	23,3	112
Итого		82,27	28,4	25	114,6	790
Всего		82,27	28,4	25	114,6	790

Зав. производством (шеф-повар)

*Шу*

Согласовано



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

**МЕНЮ**  
10 октября 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>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,04	0,3		14,3	58
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое</small>	212	49,18	16,7	31,4	9,2	370
<b>Итого</b>		58,82	22,4	31,9	58,8	595
<b>Всего</b>		58,82	22,4	31,9	58,8	595

Зав. производством (шеф-повар)

*шеф*