



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

# МЕНЮ

11 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>						
<b>ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ)</b> говядина блк, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	120	86,25	20,2	26,8	14,2	364
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	17,36			21,7	86
<b>СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ</b> капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сливочное, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина блк	250	53,50	10,2	10,2	11,7	181
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное	180	13,46	9,9	6,3	43	270
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	55	4,14	3,7	0,5	23,4	113
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	6,77	6,8	0,6	44,7	211
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, сахар, песок	50	2,21	0,4	2,8	3,3	40
<b>Итого</b>		183,69	51,2	47,2	162	1265
<b>Всего</b>		183,69	51,2	47,2	162	1265

Зав. производством (шеф-повар)

*Шеф*



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

# МЕНЮ

11 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>						
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника вода питьевая сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
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
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель молоко сухое цельное 25% масло сладко-сливочное несладное соль</small>	150	20,60	4	4,8	22,2	145
ГУЛЯШ <small>говядина бж. масло подсолнечное рафинированное лук репчатый, томатная паста мука пшеничная 1 сорт</small>	75	38,18	12,9	16,3	7,2	218
Итого		81,69	22,3	21,6	86,5	616
Всего		81,69	22,3	21,6	86,5	616

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



## МЕНЮ

11 октября 2023 г.

1-4 кл. ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый вода питьевая сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая пшено вода питьевая молоко пастер 2.5% жирности масло сладко-сливочное несоленое сахар песок соль</small>	200	7,75	6	8,7	25,2	197
<b>Итого</b>		<b>26,42</b>	<b>12,7</b>	<b>17,6</b>	<b>80,7</b>	<b>525</b>
<b>Обед</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица вода питьевая соль йодированная масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,13	8,3	6,1	35,9	225
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина бж вода питьевая крупа рисовая лук репчатый масло подсолнечное рафинированное мука пшеничная 1 сорт</small>	100	47,91	16,7	22,5	12	304
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника вода питьевая сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
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
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	37,21	0,8	0,8	20,6	99
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <small>вода питьевая масло подсолнечное рафинированное мука пшеничная 1 сорт морковь красная лук репчатый томатная паста соль йодированная сахар песок</small>	50	2,18	0,4	2,8	3,4	40
СУП ОВОЩНОЙ <small>капуста белокочанная картофель морковь красная лук репчатый масло сладко-сливочное несоленое горошек зеленый вода питьевая говядина бж</small>	250	36,60	9,2	10,1	11,6	170
<b>Итого</b>		<b>162,41</b>	<b>44</b>	<b>43,1</b>	<b>161,6</b>	<b>1192</b>
<b>Всего</b>		<b>188,83</b>	<b>56,7</b>	<b>60,7</b>	<b>242,3</b>	<b>1717</b>

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*



Согласовано



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

## МЕНЮ

11 октября 2023 г.

5-11

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	3,30	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>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
<b>ГУЛЯШ</b> <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	50,90	17,1	21,7	9,6	290
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сливочное неслесное, соль</small>	180	24,77	4,6	5,8	26,5	174
<b>Итого</b>		98,59	27,1	28	93,2	717
<b>Всего</b>		98,59	27,1	28	93,2	717

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature in blue ink, appearing to be "Шеф".

Согласовано

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



# МЕНЮ

11 октября 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>						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	5,40	4,8	0,6	30,5	147
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	7,75	6	8,7	25,2	197
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		28,07	14,2	17,8	90	570
<b>Обед</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	14,56	9,9	7,2	43	270
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	47,90	16,7	22,5	12	304
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
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
СУП ОВОЩНОЙ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к</small>	250	42,76	10,4	11,2	11,7	184
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, йодированная, сахар песок</small>	50	2,19	0,4	2,8	3,4	40
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	55,39	1,9	0,4	17	90
Итого		189,18	47,9	44,9	165,2	1242
Всего		217,26	62,1	62,7	255,2	1812

Зав. производством (шеф-повар)