

Согласовано

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



# МЕНЮ

16 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 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</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	65,83	23,1	37	9,6	445
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	18,70	0,1	16,5	0,2	150
Итого		92,67	28,8	54	59,2	818
Всего		92,67	28,8	54	59,2	818

Зав. производством (шеф-повар)

*Л.С.*



# МЕНЮ

16 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>крупка манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	18,26	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	7,01			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
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2.5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
<b>Итого</b>		<b>41,95</b>	<b>21,3</b>	<b>25</b>	<b>108,6</b>	<b>733</b>
<b>Обед</b>						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,90	0,3		13,8	57
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 б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	200	54,45	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 б/к</small>	250	31,68	9,3	10,2	14	180
ФРУКТЫ <small>груша</small>	210	43,20	0,8	0,6	21,6	99
<b>Итого</b>		<b>142,30</b>	<b>37,6</b>	<b>38,7</b>	<b>142,9</b>	<b>1056</b>
<b>Всего</b>		<b>184,24</b>	<b>58,9</b>	<b>63,7</b>	<b>251,5</b>	<b>1789</b>

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

Согласовано



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

# МЕНЮ

16 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>						
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
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	15	14,02	0,1	12,4	0,1	112
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахаа 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 рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	49,34	17,4	27,7	7,3	333
Итого		71,50	23,1	40,6	56,8	668
Всего		71,50	23,1	40,6	56,8	668

Зав. производством (шеф-повар)

*И.И.И.*

Согласовано



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

# МЕНЮ

16 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>						
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>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
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>	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
Итого		44,01	15,8	21,6	100,9	653
<b>Обед</b>						
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
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>груша</small>	210	43,16	0,8	0,6	21,6	99
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриц. бульон, 1 категории</small>	200/21	13,26	5,8	6,3	14,4	132
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	200	54,44	18,6	27,1	37,2	452
Итого		123,97	34,1	34,8	143,8	1009
Всего		167,98	49,9	56,4	244,7	1662

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

*Шу*