

Согласовано

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



МЕНЮ

17 октября 2023 г.

1-4 класс

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
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	22,89	4,8	8,4	20,5	171
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small>	90	33,52	11,7	17,3	10,8	235
Итого		79,32	21,9	26,2	88,4	659
Всего		79,32	21,9	26,2	88,4	659

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

17 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						
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар, песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	11,28			21,8	86
СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), крупа манная, морковь красная, масло сливочное	250	28,74	6,7	6,5	11,1	130
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ говядина б/к, хлеб пшеничный, формовой муки 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное, рафинированное	75	51,81	13,4	14,5	10,9	219
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной, формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб ржаной, формовой	70	5,25	4,6	0,6	29,7	143
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ картофель, масло сливочное	180	25,83	3,4	5	26,6	170
Итого		127,03	31,7	27,1	123,4	860
Всего		127,03	31,7	27,1	123,4	860

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
17 октября 2023 г.

5-9 кл. ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ мука пшеничная 1 сорт, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, творог 9%	200	103,48	3,6	7,3	16,4	141
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	3,94	0,3		13,8	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		126,20	11,2	18	77,4	512
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ свинина мясная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, крупа рисовая, курица, потроха, 1 категории	250	25,86	9,6	13,6	20,7	237
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	180	27,48	5,6	10	24,6	206
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ лесная ягода мороженая, вода питьевая, сахар песок	200/24	2,22			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ФРУКТЫ яблоки	210	37,23	0,8	0,8	20,6	99
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	50	2,19	0,4	2,8	3,4	40
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, петрушка (корень), сельдерей, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лимонная кислота, сахар песок	100	24,22	0,5	4,7	4,6	62
Итого		128,26	25,5	32,7	152	998
Всего		254,47	36,7	50,7	229,4	1510

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

17 октября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25 1	118
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	37,25	12,9	19,2	12	261
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сливочное несоленое</small>	180	27,48	5,6	10	24,6	206
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21 8	86
Итого		87,64	23,9	29,7	93 7	720
Всего		87,64	23,9	29,7	93,7	720

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

17 октября 2023 г.

1-4 кл. ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ мука пшеничная 1 сорт, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, творог 9%	150	77,59	2,6	5,5	12,4	105
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200/15/7	4,04	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
МОЛОКО молоко пастер. 2,5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
Итого		98,54	16	19,6	83,1	564
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	18,19	5,9	7,1	1,5	89
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	150	23,16	4,8	8,4	20,5	171
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ФРУКТЫ яблоки	210	42,28	1	1	23,4	112
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	50	2,18	0,4	2,8	3,4	40
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок	100	24,22	0,5	4,7	4,2	60
Итого		136,40	21,2	24,8	131,1	826
Всего		234,93	37,2	44,4	214,2	1390

Зав. производством (шеф-повар) _____