

Согласовано



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

# МЕНЮ

19 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>СУП РЫБНЫЙ</b> вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированное, картофель, перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, рыба тонкога, в масле сайра бланширован, соль	250	34,19	9,4	4	18	142
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	17,31			21,8	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб пшеницы формовой мука 1 сорт	55	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>ФРУКТЫ</b> яблоки	150	35,59	0,6	0,6	14,7	71
<b>ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ</b> капуста белокочанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, лавровый лист, перец молотый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к, перец зеленый сладкий	220	116,93	24,3	29,8	19,9	429
<b>Итого</b>		213,46	43,2	35,3	132,8	1006
<b>Всего</b>		213,46	43,2	35,3	132,8	1006

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

## МЕНЮ

19 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>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	180	39,85	11,2	14,2	18,2	237
<b>ФРУКТЫ</b> <small>апельсин</small>	150	32,97	1,1	0,3	10,1	54
<b>КОМПЮТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
<b>Итого</b>		85,43	17,7	15	85,4	544
<b>Всего</b>		85,43	17,7	15	85,4	544

Зав. производством (шеф-повар)

*Шу*

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

19 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>						
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 25% соль модифицированная масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	150	49,57	17,4	27,7	7,3	333
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	15	11,37	3,6	4,6		56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ</b> молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности, чай черный байховый вода питьевая, сахар песок	200/15	5,38	0,9	0,8	19,2	86
<b>Итого</b>		81,71	27,7	42	63,7	727
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЙРОЙ БЛАНШИРОВАННОЙ</b> картофель морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован	200	22,49	4,4	2,3	14,5	94
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ</b> капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар, песок, вода питьевая, свинина мясная	180	42,95	11	25,4	15,3	323
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,01			21,8	86
<b>ФРУКТЫ</b> яблоки	210	37,21	0,8	0,8	18,7	89
<b>Итого</b>		118,73	24,8	29,3	126,6	860
<b>Всего</b>		200,43	52,5	71,3	190,3	1587

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

## МЕНЮ

19 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> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ФРУКТЫ</b> апельсин	150	28,25	1	0,2	7,9	42
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> говядина б\к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, рафинированное, томатная паста	200	44,32	12,4	15,8	20,1	264
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
<b>Итого</b>		85,17	18,3	16,5	85,1	559
<b>Всего</b>		85,17	18,3	16,5	85,1	559

Зав. производством (шеф-повар)

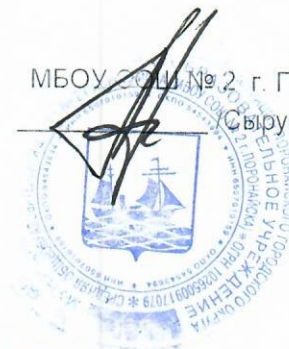
Согласовано

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

# МЕНЮ

19 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>						
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 2,5% жира йодированная соль подсолнечное рафинированное масло сладко-сливочное несоленое	200	43,06	23,1	37	9,6	445
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	20	15,26	4,7	6,1		75
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ</b> чай черный байховый молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности вода питьевая сахар песок	200	9,29	1,5	0,8	24,8	110
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		84,86	35,1	54,4	71,6	897
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> картофель морковь красная лук репчатый масло сладко-сливочное несоленое вода питьевая сайра бланширован	250	27,96	5,5	2,9	18	117
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ</b> капуста белокочанная масло подсолнечное рафинированное томатная паста морковь красная лук репчатый мука пшеничная 1 сорт сахар песок вода питьевая говядина б/к	250	65,39	18,4	22,4	21,1	350
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь) сахар песок лимонная кислота вода питьевая	200	7,00			21,8	86
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>ФРУКТЫ</b> яблоки	210	37,22	0,8	0,8	18,7	89
<b>Итого</b>		146,65	33,3	26,9	135,9	910
<b>Всего</b>		231,51	68,4	81,3	207,5	1807

Зав. производством (шеф-повар)