

Согласовано

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



МЕНЮ

21 октября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой муки 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ГУЛЯШ говядина бл., масло г.одсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	100	8,31	2,1	8,9	9,6	124
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое	180	12,19	4,3	6	43	237
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	15,30	1	0,2	20,2	92
Итого		41,40	12,8	15,6	108,1	620
Всего		41,40	12,8	15,6	108,1	620

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

21 октября 2023 г.

5-9 кл. ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ЧАЙ С МОЛСКОМ чай черный (экологич.), молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	6,45	0,8		19,7	81
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНО-Й хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	7,75	6	8,7	25,2	197
Итого		32,98	14,1	19,4	92,1	592
Обед						
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	180	14,16	5,6	6,2	57,2	301
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНО-Й хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
КОМПОЗИЦИЯ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (слива), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ фасоль, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, лимонная кислота, петрушка (экологич.), вода питьевая, говядина 5% жирности	250	49,58	16,8	11,5	21,9	254
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ говядина 5% жирности, хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное	100	45,75	17,8	19,4	14,6	292
Итого		125,57	48,8	37,9	171,8	1201
Всего		158,55	62,9	57,3	263,9	1793

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

21 октября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ХЛЕБ РЖАНСКИЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ГУЛЯШ говядина бл, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, лук репчатый, томатная паста, морковь, пшеничная 1 сорт	100	8,31	2,1	8,9	9,6	124
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое	180	12,19	4,3	6	43	237
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	15,30	1	0,2	20,2	92
Итого		41,40	12,8	15,6	108,1	620
Всего		41,40	12,8	15,6	108,1	620

Зав. производством (шеф-повар)

Л.С.