

Согласовано

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

МЕНЮ

24 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 хлеб пшеничн формовой мука 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
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200/24	8,26			21,8	86
ГУЛЯШ говядина б/к. масло подсолнечное рафинированое. лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	100	40,25	13,4	18,5	9,6	248
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая вода питьевая, соль	150	4,78	3,5	0,5	35,7	159
Итого		58,88	22,3	19,5	102,4	660
Всего		58,88	22,3	19,5	102,4	660

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

24 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 пшеничн формовой мука 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 б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	75	6,25	1,6	6,7	7,2	93
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	180	12,18	4,3	6	43	237
Итого		41,34	11,3	13,2	107,3	583
Всего		41,34	11,3	13,2	107,3	583

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

Директор

МЕНЮ

24 октября 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА соль йодированная, крупа манная, сахар-песок, яйца куриные (шт), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	200	111,08	2,5	10,8	21,3	186
ЧАЙ С МОЛОКОМ чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар-песок	200	34,83	7,6	8	70,2	376
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
Итого		153,47	17,3	19,6	138,6	786
Обед						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар-песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,3	86
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ фасоль, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, лимонная кислота, петрушка (зелень), вода питьевая, говядина б/к	250	49,58	16,8	11,5	21,9	254
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное	100	45,74	17,8	19,4	14,6	292
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, соль	180	20,56	4,6	2,3	26,5	144
Итого		131,95	47,8	34	141,1	1044
Всего		285,42	65,1	53,6	279,7	1830

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

МЕНЮ

24 октября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9%	150	83,32	1,9	8,1	16,1	140
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		93,42	9,3	8,9	77,3	420
Обед						
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ фасоль, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, лимонная кислота, вода питьевая, говядина б/к	250	37,08	16,7	11,5	21,6	252
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированое	100	45,78	17,8	19,4	14,6	292
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,01			21,3	86
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	20,86	4	4,8	22,2	145
Итого		119,79	47,1	36,5	136,5	1043
Всего		213,21	56,4	45,4	213,8	1463

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

24 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						
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <small>картофель, фасоль, лук репчатый, масло -сливочное, лимонная кислота, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	58,65	18,4	11	35,3	316
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	69,07	17,8	19,4	14,6	292
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	8,47			21,3	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности</small>	180	16,58	4,8	3,1	20,4	126
Итого		162,22	49,9	34,4	150,5	1098
Всего		162,22	49,9	34,4	150,5	1098

Зав. производством (шеф-повар) _____