

Согласовано

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

МЕНЮ

25 октября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая пшено вода питьевая, молоко па-тер 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	7,75	1,8	5,1	18,6	124
Итого		26,43	8,5	14	74,1	452
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,13	8,3	6,1	35,9	225
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	37,26	12,9	19,2	12	261
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	2,22			21,8	86
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>яблоки</small>	210	37,21	0,8	0,8	20,6	99
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, йодированная, сахар песок</small>	50	2,18	0,4	2,8	3,4	40
СУП ОВОЩНОЙ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	39,59	8,9	10,1	11,1	167
Итого		139,65	39,9	39,8	161,1	1146
Всего		166,08	48,4	53,8	235,2	1598

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано


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

МЕНЮ

25 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	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	5,40	4,8	0,6	30,5	147
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
МОЛОКО молоко пастер 2,5% жирности		0,00				
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая пшено вода питьевая, молоко пастер 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	7,75	1,8	5,1	18,6	124
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый вода питьевая, сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		28,07	10	14,2	83,4	497
Обед						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	14,56	9,9	7,2	43	270
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	120	44,47	15,5	23	14,3	313
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	2,22			21,8	86
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
СУП ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к	250	42,76	10,1	11,2	11,2	181
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
ФРУКТЫ яблоки	210	37,23	0,8	0,8	20,6	99
Итого		152,49	45,3	45,8	170,6	1257
Всего		180,57	55,3	60	254	1754

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

25 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						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	95	55,11	12,2	19,1	7,9	241
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	17,31			21,8	86
СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сливочное, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к	250	50,55	10,5	7,6	11,2	151
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	89	6,77	6,8	0,6	44,7	211
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, сахар песок	50	2,20	0,4	2,8	3,5	40
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш сорт	179	5,73	6,4	0,8	39,2	186
Итого		141,80	39,9	31,4	151,6	1027
Всего		141,80	39,9	31,4	151,6	1027

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

25 октября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	2,22			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	180	31,91	0,7	0,7	17,6	85
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное, несоленое, соль</small>	150	20,60	4	4,8	22,2	145
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	75	38,18	12,9	16,3	7,2	218
Итого		98,51	23	22,3	104,1	701
Всего		98,51	23	22,3	104,1	701

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

25 октября 2023 г.

5-11

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
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	2,22			21,8	86
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	180	31,91	0,7	0,7	16	76
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	50,91	17,1	21,7	9,6	290
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сливочное несоленое, соль</small>	180	24,77	4,6	5,8	26,5	174
Итого		115,41	27,8	28,7	109,2	793
Всего		115,41	27,8	28,7	109,2	793

Зав. производством (шеф-повар)

