

Согласовано

Директор
г. Поронайск
Бругина Л.С./



МЕНЮ

26 октября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	2,49	0,2		13,6	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,75	14	16,1	39,7	350
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ капуста белокачанная, морковь красная, перец зеленый сладкий, горошек зеленый консервы, лимон, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок	100	8,12	0,8	15	7,2	167
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой муки 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
Итого		53,96	20,4	31,6	95,8	738
Всего		53,96	20,4	31,6	95,8	738

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф



Директор
А.В. Сидоров № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 октября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшеница, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное неслезное</small>	200	15,97	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное неслезное</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	2,49	0,2		13,6	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой муки 1 сорт</small>	50	3,80	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
Итого		34,61	15,4	19	92,3	591
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, соль йодированная, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, курица потрош 1 категории</small>	200/5	18,47	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	44,26	12,4	15,8	20,1	264
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой муки 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
САЛАТ "СВЕКОЛКА" <small>свекла, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	10,88	1,1	10,1	6,4	120
Итого		89,68	28,5	36	115,7	887
Всего		124,29	43,9	55	208	1478

Зав. производством (шеф-повар)

Сидоров

Согласовано



Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 октября 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшеница, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	16,02	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	2,39	0,2		13,6	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
Итого		36,43	15,4	20,6	92,3	606
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, соль, приправа, свекла, картофель, морковь, красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури потрош 1 категории</small>	200/5	18,51	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	250	55,40	15,7	19,8	25,3	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой муки 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
Итого		89,97	30,7	29,9	114,5	833
Всего		126,40	46,1	50,5	206,8	1439

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано



директор

Борисов Л.С.

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 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						
СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, кури потрош 1 категории, лук репчатый, вода питьевая, свекла, картофель, морковь красная, томатная паста, масло сливочное, сахар песок	250/25	21,28	5,7	7,9	8,9	133
САЛАТ "СВЕКОЛКА" свекла, масло подсолнечное рафинированное	100	10,92	1,1	10,1	6,4	120
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	8,48			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	66,70	17,5	20,3	49,5	438
Итого		116,83	33,2	39,2	145	1055
Всего		116,83	33,2	39,2	145	1055

Зав. производством (шеф-повар)