

Согласовано

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

## МЕНЮ

27 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>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ</b> картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы, соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриный потрош. 1 категории, томатная паста	250	24,95	7,3	9,7	17,8	182
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное	180	13,50	9,9	6,3	43	270
<b>ПТИЦА, ТУШЕННАЯ</b> мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, бройлерный цыпленок, потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	29,64	13,8	15,3	2,5	193
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,99	0,3		14,3	58
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб ржаной формовой	70	5,25	4,6	0,6	29,7	143
<b>Итого</b>		81,45	39,5	32,4	130,6	958
<b>Всего</b>		81,45	39,5	32,4	130,6	958

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

Поронайск

/Сыругина Л.С./

**МЕНЮ**

27 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>						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупя ячневая, вода питьевая, молоко сухое (цельное 25% жирн.) соль иодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,37	26	28,2	61,3	586
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		69,62	32,9	39	117,9	936
<b>Обед</b>						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош, 1 категории, сметана 20% жирности</small>	250	30,27	8,9	15,3	11,9	214
ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	12,29	7,2	6,2	42,4	249
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
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, кури потрош, 1 категории, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,81	13,4	16,9	2,5	205
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		73,45	38,1	39,2	134,9	1022
Всего		143,07	71	78,2	252,3	1958

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

## МЕНЮ

27 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>						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 2,5%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,31	26	28,2	61,3	586
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		<b>67,70</b>	<b>32,9</b>	<b>37,4</b>	<b>117,9</b>	<b>921</b>
<b>Обед</b>						
ГРЕЧКА ОТВАРНАЯ <small>крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	10,26	6,3	5,4	27,3	178
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой м.кл. 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>картофель, крупа перловая, морковь крапчатая, лук репчатый, стурда, соленья, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста</small>	250	23,56	5,8	7,7	17,8	160
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, курица потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,82	13,4	16,9	2,5	205
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,3	86
<b>Итого</b>		<b>64,70</b>	<b>34,1</b>	<b>30,8</b>	<b>125,7</b>	<b>897</b>
<b>Всего</b>		<b>132,40</b>	<b>67</b>	<b>68,2</b>	<b>243,6</b>	<b>1818</b>

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор  
г. Поронайск  
/Сыругина Л.С./



# МЕНЮ

27 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 м.кв 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>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода, глицерин, сахар, лимон	185/15/7	4,04	0,3		14,3	58
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	200	65,83	23,1	37	9,6	445
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	20	18,70	0,1	16,5	0,2	150
<b>Итого</b>		94,16	28,9	54	59,4	820
<b>Всего</b>		94,16	28,9	54	59,4	820

Зав. производством (шеф-повар)

*И.И.*



Директор  
Поронайск  
/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

27 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>						
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
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное нежирное</small>	20	18,70	0,1	16,5	0,2	150
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,04	0,3		14,3	58
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное нежирное</small>	150	49,34	17,4	27,7	7,3	333
Итого		77,68	23,2	44,7	57,1	708
Всего		77,68	23,2	44,7	57,1	708

Зав. производством (шеф-повар)

*Шу*