

МЕНЮ

8 ноября 2023 г.

5-9 кл ОВЗ



| Наименование блюда | Выход | Цена руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|-----------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ <small>мука пшеничная 1 сорт, яйца куриные (шт.), масло сливочное, масло подсолнечное рафинированное, творог 9%</small> | 200 | 103 49 | 3,6 | 7,3 | 16,4 | 141 |
| МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small> | 12 | 11 22 | 0,1 | 9,9 | 0,1 | 90 |
| ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small> | 200 | 3 93 | 0,3 | | 13,8 | 57 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 40 | 3 00 | 2,6 | 0,4 | 17 | 82 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small> | 60 | 4 56 | 4,0 | 0,4 | 30,1 | 142 |
| Итого | | 126 20 | 11,2 | 18 | 77,4 | 512 |
| Обед | | | | | | |
| СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>свинина мясная, картофель, морковь, красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, крупа гречиха, курица, петрушка 1 категории</small> | 250 | 25 88 | 9,6 | 13,6 | 20,7 | 237 |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое</small> | 180 | 27 48 | 5,6 | 10 | 24,6 | 206 |
| НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>лесная ягода мороженая, вода питьевая, сахар песок</small> | 200/24 | 2 22 | | | 21,8 | 86 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 50 | 3 75 | 3,3 | 0,4 | 21,2 | 102 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small> | 70 | 5 32 | 5,3 | 0,4 | 35,1 | 166 |
| ФРУКТЫ <small>яблоки</small> | 210 | 49 85 | 0,8 | 0,8 | 20,6 | 99 |
| СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, йодированная, сахар песок</small> | 50 | 2 19 | 0,4 | 2,8 | 3,4 | 40 |
| РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ <small>филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, петрушка (корень), сельдерей, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, лимонная кислота, сахар песок</small> | 100 | 24 22 | 0,5 | 4,7 | 4,6 | 62 |
| Итого | | 140 90 | 25,5 | 32,7 | 152 | 998 |
| Всего | | 267 10 | 36,7 | 50,7 | 229,4 | 1510 |

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф



МЕНЮ

8 ноября 2023 г.

1-4 класс

| 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 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель молоко сухое цельное 25% масло сладко-сливочное несоленое соль</small> | 200 | 27 52 | 5,2 | 6,5 | 29,5 | 193 |
| НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ <small>брусника вода питьевая сахар песок</small> | 200/24 | 17 31 | | | 21,8 | 86 |
| ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к вода питьевая крупа рисовая лук репчатый масло подсолнечное рафинированое мука пшеничная 1 сорт</small> | 90 | 33 52 | 11,7 | 17,3 | 10,8 | 235 |
| Итого | | 83 96 | 22,3 | 24,3 | 97,4 | 681 |
| Всего | | 83 96 | 22,3 | 24,3 | 97,4 | 681 |

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф



Согласовано
 Директор
 М.С.И. № 7 г. Поронайск
 Брунгов В.С./

МЕНЮ

8 ноября 2023 г.

1-4 кл. ОБЗ

| Наименование блюда | Выход | Цена руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|----------|-----------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ <small>мука пшеничная 1 сорт, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, творог 9%</small> | 150 | 77 60 | 2,6 | 5,5 | 12,4 | 105 |
| МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small> | 10 | 9 35 | 0,1 | 8,3 | 0,1 | 75 |
| ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small> | 200/15/7 | 4 04 | 0,3 | | 14,3 | 58 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 40 | 3 00 | 2,6 | 0,4 | 17 | 82 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small> | 60 | 4 56 | 4,6 | 0,4 | 30,1 | 142 |
| Итого | | 98 55 | 10,2 | 14,6 | 73,9 | 462 |
| Обед | | | | | | |
| СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small> | 200 | 18 33 | 5,9 | 7,1 | 1,5 | 89 |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое</small> | 150 | 22 78 | 4,8 | 8,4 | 20,5 | 171 |
| НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small> | 200/24 | 17 31 | | | 21,8 | 86 |
| 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> | 70 | 5 32 | 5,3 | 0,4 | 35,1 | 166 |
| ФРУКТЫ <small>яблоки</small> | 210 | 56 55 | 1 | 1 | 23,4 | 112 |
| СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок</small> | 50 | 2 21 | 0,4 | 2,8 | 3,4 | 40 |
| РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ <small>филе минтай, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок</small> | 100 | 24 22 | 0,5 | 4,7 | 4,2 | 60 |
| Итого | | 150 46 | 21,2 | 24,8 | 131,1 | 826 |
| Всего | | 249 01 | 31,4 | 39,4 | 205 | 1288 |

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф



МЕНЮ

8 ноября 2023 г.

5-11

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 24 | 1 80 | 1,6 | 0,2 | 10,2 | 49 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small> | 50 | 3 80 | 3,8 | 0,3 | 25,1 | 118 |
| ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small> | 100 | 37 25 | 12,9 | 19,2 | 12 | 261 |
| НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар, лимон</small> | 200/24 | 17 31 | | | 21,8 | 86 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сливочное сливочное, несоленое, соль</small> | 180 | 24 77 | 4,6 | 5,8 | 26,5 | 174 |
| Итого | | 84 93 | 22,9 | 25,5 | 95,6 | 688 |
| Всего | | 84 93 | 22,9 | 25,5 | 95,6 | 688 |

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф



МЕНЮ

8 ноября 2023 г.

род плата 5-11 классы

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|-------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Обед | | | | | | |
| КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар, песок, лимонная кислота, вода питьевая</small> | 200 | 11,28 | | | 21,8 | 86 |
| СУП С КРУПКОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>говядина б.к., лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (кат. 1), крупа манная, морковь красная, масло сливочное</small> | 250 | 28,80 | 6,8 | 6,5 | 11,2 | 130 |
| КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ <small>говядина б.к., хлеб пшеничн. формовой, мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small> | 75 | 51,77 | 13,4 | 14,5 | 11 | 219 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 55 | 4,13 | 3,6 | 0,5 | 23,4 | 112 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 70 | 5,25 | 4,6 | 0,6 | 29,7 | 143 |
| КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <small>картофель, масло сливочное</small> | 180 | 25,82 | 3,4 | 5 | 26,6 | 170 |
| Итого | | 127,06 | 31,8 | 27,1 | 123,7 | 860 |
| Всего | | 127,06 | 31,8 | 27,1 | 123,7 | 860 |

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф