

Согласовано

Директор  
Поронайск  
Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

10 ноября 2023 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой, мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> <small>говядина б/к, карто.фель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	180	39,85	11,2	14,2	18,2	237
<b>ФРУКТЫ</b> <small>апельсин</small>	180	26,93	1,6	0,4	14,6	77
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
<b>Итого</b>		79,39	18,2	15,1	89,9	567
<b>Всего</b>		79,39	18,2	15,1	89,9	567

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано  
 Директор  
 г. Поронайск  
 /Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

10 ноября 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>						
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% (золь-иодированное), масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	49,57	17,4	27,7	7,3	333
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	8,77	3,6	4,6		56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
<b>МОЛОКО</b> <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		76,27	32,3	46,2	67,8	799
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЙРОЙ БЛАНШИРОВАННОЙ</b> <small>картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширована</small>	200	22,49	4,4	2,3	14,5	94
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ</b> <small>капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, комат-чн паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная</small>	180	42,95	11	25,4	15,3	323
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
<b>ФРУКТЫ</b> <small>груша</small>	210	73,74	0,8	0,6	19,7	89
<b>Итого</b>		155,26	24,8	29,1	127,6	860
<b>Всего</b>		231,52	57,6	75,3	195,4	1659

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_ *гсг*

Согласовано



Директор  
г. Поронайск  
Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

10 ноября 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> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ФРУКТЫ</b> <small>груша</small>	210	73,65	0,8	0,6	19,7	89
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> <small>говядина блк, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста</small>	250	55,38	15,6	19,8	25,3	330
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
<b>Итого</b>		141,67	21,8	20,9	102,1	672
<b>Всего</b>		141,67	21,8	20,9	102,1	672

Зав. производством (шеф-повар)

*Шу*

Согласовано



Директор

Поронайск

Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

10 ноября 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>						
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 25% , соль поджаренная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	200	65,82	23,1	37	9,6	445
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	20	11,78	4,7	6,1		75
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко сухое цельное 25% , вода питьевая сахар песок	200	9,14	3,3	3	22,1	126
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>МОЛОКО</b> молоко пастер. 2,5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
<b>Итого</b>		104,00	42,7	61,6	78,1	1015
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> картофель морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован	250	27,96	5,5	2,9	18	117
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ</b> капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томаты-паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б.к	250	65,37	18,4	22,4	21,1	350
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>ФРУКТЫ</b> груша	210	73,69	0,8	0,6	19,7	89
<b>Итого</b>		183,09	33,3	26,7	136,9	910
<b>Всего</b>		287,09	76	88,3	215	1925

Зав. производством (шеф-повар)