



Директор
МБОУ СОИ № 2 г. Поронойск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

14 ноября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	0,00	7,9	9,3	34,9	246
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	0,00	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	0,00	3,6	4,6		56
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	0,00	0,2		13	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	0,00	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	0,00	2,6	0,4	17	82
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
Итого		0,00	24,8	28	104,3	755
Обед						
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	75	0,00	1,6	6,7	7,2	93
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	70	0,00	5,3	0,4	35,1	166
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	0,00	8,5	6,7	36,8	235
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	0,00	3,3	0,4	21,2	102
ФРУКТ <small>яблоки</small>	210	0,00	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	0,00			21,8	86
СУП ГОРОХОВЫЙ <small>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200	0,00	7,1	6,7	15,3	145
Итого		0,00	26,6	21,7	158	926
Всего		0,00	51,4	49,7	262,3	1681

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф

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

МЕНЮ

14 ноября 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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	15,30	1	0,2	20,2	92
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	10,99	6,7	5,4	39,2	228
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль</small>	50	0,79	0,3	2,8	1,9	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	45,74	16,5	19,4	8,6	263
Итого		128,28	30,7	29,1	125,8	883
Всего		128,28	30,7	29,1	125,8	883

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

14 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
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	15,30	1	0,2	20,2	92
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	180	42,73	0,7	0,7	17,6	85
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,17	5,6	4,6	32,7	190
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, петрушка (корень), соль, лавровый лист, перец черный горошком</small>	50	0,79	0,3	2,8	2	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	45,74	17,8	19,4	14,6	292
Итого		119,34	30,8	28,2	122,4	860
Всего		119,34	30,8	28,2	122,4	860

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

14 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 ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	18,86			123,9	490
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	70	6,77	6,8	0,6	44,7	211
СУП ГОРОХОВЫЙ куры потрош. 1 категории, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая	250	9,66	1,3	4,9	10,2	89
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	180	8,18	10,2	2,6	44	235
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	92	110,47	24,7	29,1	3,7	359
Итого		158,08	46,6	37,7	249,8	1496
Всего		158,08	46,6	37,7	249,8	1496

Зав. производством (шеф-повар)