

Согласовано

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



# МЕНЮ

15 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	200	111,09	2,5	10,8	21,3	186
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> яйца куриные (шт.)	40	12,63	4,8	4,3	0,3	57
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	5,05	3,8	3	23	131
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>Итого</b>		147,55	18,4	28,8	91,8	688
<b>Обед</b>						
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	180	14,09	5,6	6,2	57,2	301
<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>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
<b>СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ</b> фасоль, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, лимонная кислота, петрушка (зелень), вода питьевая, говядина б/к	250	49,58	16,8	11,5	21,9	254
<b>КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ</b> говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное	100	45,75	17,8	19,4	14,6	292
<b>Итого</b>		125,49	48,8	37,9	171,8	1201
<b>Всего</b>		273,04	67,2	66,7	263,6	1889

Зав. производством (шеф-повар)

*Шу*

Согласовано



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

# МЕНЮ

15 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 пшеницы 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>ГУЛЯШ</b> <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	75	6,25	1,6	6,7	7,2	93
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	12,18	4,3	6	43	237
<b>Итого</b>		41,34	11,3	13,2	107,3	583
<b>Всего</b>		41,34	11,3	13,2	107,3	583

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

## МЕНЮ

15 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>						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
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
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	150	83,32	1,9	8,1	16,1	140
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
Итого		102,77	15,2	22,2	86,6	597
<b>Обед</b>						
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <small>фасоль, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, лимонная кислота, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	37,08	16,7	11,5	21,6	252
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	45,78	17,8	19,4	14,6	292
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
РИС ОТВАРНОЙ <small>крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	11,37	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
Итого		110,30	46,7	37,7	150,8	1107
Всего		213,07	61,9	59,9	237,4	1704

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

15 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>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> <small>брусника вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
<b>ГУЛЯШ</b> <small>говядина блк, масло подсолнечное рафинированое лук репчатый томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	8,32	2,1	8,9	9,6	124
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	10,18	3,5	5	35,7	198
Итого		41,41	11	14,4	102,4	575
Всего		41,41	11	14,4	102,4	575

Зав. производством (шеф-повар)