

Согласовано



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

# МЕНЮ

15 ноября 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>						
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <small>фасоль, лук репчатый, масло -сливочное, лимонная кислота, вода питательная, говядина б/к</small>	250	52,10	16,7	10,6	21,6	252
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	8,46			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	250	74,13	15,7	19,8	25,2	330
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
Итого		144,15	41,3	31,3	127	946
Всего		144,15	41,3	31,3	127	946

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*

Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ № 2, г. Поронойск  
/Сыругина Л.С./



**МЕНЮ**  
16 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>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ФРУКТЫ</b> апельсин	180	47,47	1,6	0,4	14,6	77
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	20,60	4	4,8	22,2	145
<b>ГУЛЯШ</b> свинина мясная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	75	6,24	1,6	6,7	7,2	93
Итого		97,22	12,6	12,4	101,1	568
Всего		97,22	12,6	12,4	101,1	568

Зав. производством (шеф-повар)

*Шед*

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

## МЕНЮ

16 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>						
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>	60	5,40	4,8	0,6	30,5	147
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	7,75	6	8,7	25,2	197
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>28,07</b>	<b>20</b>	<b>22,8</b>	<b>99,2</b>	<b>672</b>
<b>Обед</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	10,35	9,9	7,2	43	270
ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ) <small>свинина мясная, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small>	120	38,97	12,5	35,3	14,3	408
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
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
СУП ОВОЩНОЙ <small>капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к</small>	250	32,96	10,4	11,2	11,7	184
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	2,18	0,4	2,8	3,4	40
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
<b>Итого</b>		<b>160,71</b>	<b>42,6</b>	<b>58,1</b>	<b>171,1</b>	<b>1355</b>
<b>Всего</b>		<b>188,78</b>	<b>62,6</b>	<b>80,9</b>	<b>270,3</b>	<b>2027</b>

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

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

16 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>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
<b>МОЛОКО</b> молоко пастер. 2,5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
<b>КАША "ДРУЖБА"</b> крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	7,75	6	8,7	25,2	197
<b>Итого</b>		26,43	18,5	22,6	89,9	627
<b>Обед</b>						
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,13	8,3	6,1	35,9	225
<b>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	100	37,25	12,9	19,2	12	261
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусничка, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			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>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	99
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, йодированная, сахар песок	50	2,18	0,4	2,8	3,4	40
<b>СУП ОВОЩНОЙ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, вода питьевая, говядина б/к	250	39,59	9,2	10,1	11,6	170
<b>Итого</b>		167,35	40,2	39,8	161,6	1149
<b>Всего</b>		193,78	58,7	62,4	251,5	1776

Зав. производством (шеф-повар)