



Согласовано

Директор
И.В.ОУ СФТИ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 ноября 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшеница, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	15,96	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	4,52	0,3		13,8	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
Итого		38,50	15,5	20,6	92,5	608
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, соль, приправа, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200/5	18,50	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	250	55,41	15,7	19,8	25,3	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			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
Итого		89,99	30,7	29,9	114,5	833
Всего		128,48	46,2	50,5	207	1441

Зав. производством (шеф-повар)

Шу



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

17 ноября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,75	14	16,1	39,7	350
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ капуста белокачанная, морковь красная, перец зеленый сладкий, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок	100	15,70	1,4	15	8,7	176
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	3,94	0,3		13,8	57
Итого		62,99	21,1	31,6	97,5	750
Всего		62,99	21,1	31,6	97,5	750

Зав. производством (шеф-повар)

ИЩ

Согласовано



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

МЕНЮ

17 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 ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	15,97	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	4,65	0,3		13,8	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
Итого		36,77	21,3	24	101,7	695
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, соль йодированная, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200/5	18,47	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	44,26	12,4	15,8	20,1	264
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			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
САЛАТ "СВЕКОЛКА" <small>свекла, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	10,88	1,1	10,1	6,4	120
Итого		89,68	28,5	36	115,7	887
Всего		126,45	49,8	60	217,4	1582

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

17 ноября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,94	0,3		13,8	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста</small>	200	37,75	14	16,1	39,7	350
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ <small>капуста белокочанная, морковь красная, перец зеленый сладкий, горошек зеленый консервы, лимон, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок</small>	100	17,58	1,4	15	8,8	177
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
Итого		64,86	21,1	31,6	97,6	751
Всего		64,86	21,1	31,6	97,6	751

Зав. производством (шеф-повар)