

Согласовано



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

МЕНЮ

21 ноября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	180	99,98	2,2	9,7	19,1	168
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	15	14,02	0,1	12,4	0,1	112
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
Итого		122,15	7,9	22,6	68,6	503
Всего		122,15	7,9	22,6	68,6	503

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

21 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
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	180	99,98	2,2	9,7	19,1	168
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,04	0,3		14,3	58
Итого		118,97	8	18,5	68,8	468
Всего		118,97	8	18,5	68,8	468

Зав. производством (шеф-повар) _____ *шеф*

Согласовано

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

МЕНЮ

21 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 ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа ячневая, вода питьевая, молоко сухое (цельное 25% - соль иодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,30	26	28,2	61,3	586
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		67,69	32,9	37,4	117,9	921
Обед						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,31	5,6	4,6	32,7	190
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
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	200	24,20	7	12,2	9,5	171
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	8,30	2,1	8,9	9,6	124
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
Итого		57,88	23,3	26,5	129,9	839
Всего		125,57	56,2	63,9	247,8	1760

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

МЕНЮ

21 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 <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	8,47			21,8	86
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ <small>капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, лавровый лист, перец молотый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к, томаты грунтовые, перец зеленый сладкий</small>	46	14,82	0,7	9,4	6,6	110
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста</small>	250	10,90	2,2	5,1	16,2	117
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	35	2,64	2,3	0,3	14,9	72
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,82	3,8	0,3	25,1	118
Итого		40,64	9	15,1	84,6	503
Всего		40,64	9	15,1	84,6	503

Зав. производством (шеф-повар)

шеф

Согласовано

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

МЕНЮ

21 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 ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупя ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,30	26	28,2	61,3	586
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		69,56	32,9	39	117,9	936
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокачанная, картофель, морковь-красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	250	27,91	8,9	15,3	11,9	214
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	12,24	7,2	6,2	42,4	249
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	120	8,35	2,1	8,9	9,6	124
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный 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
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		64,57	26,8	31,2	142	941
Всего		134,14	59,7	70,2	259,9	1877

Зав. производством (шеф-повар)

