



МЕНЮ

24 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
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	180	39,84	11,2	14,2	18,2	237
ФРУКТЫ <small>апельсин</small>	180	47,47	1,6	0,4	14,6	77
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		99,91	18,2	15,1	89,9	567
Всего		99,91	18,2	15,1	89,9	567

Зав. производством (шеф-повар)

Гену



МЕНЮ
24 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
ФРУКТЫ <small>груша</small>	210	73,69	0,8	0,6	19,7	89
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста</small>	250	55,37	15,6	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
Итого		141,66	21,8	20,9	102,1	672
Всего		141,66	21,8	20,9	102,1	672

Зав. производством (шеф-повар)

Л.С.

Согласовано



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

МЕНЮ

24 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						
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста</small>	269	31,54	4,6	25,3	34,8	373
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	18,60			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	31	2,29	2	0,3	12,9	62
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <small>фасоли, лук репчатый, масло сливочное, лимонная кислота, петрушка (зелень), вода питьевая, говядина б/к</small>	250	23,91	0,5	13,9	2,2	160
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	43	3,32	3,3	0,3	21,7	103
Итого		79,65	10,4	39,8	93,3	784
Всего		79,65	10,4	39,8	93,3	784

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина

Согласовано



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

МЕНЮ

24 ноября 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	150	49,62	17,4	27,7	7,3	333
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	8,77	3,6	4,6		56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
МОЛОКО молоко пастер. 2,5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,55	0,2		14,1	56
Итого		76,32	32,8	46,2	67,8	799
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЙРОЙ БЛАНШИРОВАННОЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован.	200	22,49	4,4	2,3	14,5	94
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная	180	41,94	11	25,4	15,3	323
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,01			21,8	86
ФРУКТЫ груша	210	73,74	0,8	0,6	19,7	89
Итого		154,25	24,8	29,1	127,6	860
Всего		230,57	57,6	75,3	195,4	1659

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

24 ноября 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	65,86	23,1	37	9,6	445
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	20	11,75	4,7	6,1		75
КАКАО С МОЛОКОМ <small>какао-порошок, молоко сухое цельное 25%, вода питьевая, сахар песок</small>	200	9,14	3,3	3	22,1	126
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
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		104,01	42,7	61,6	78,1	1015
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ <small>картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланшированная</small>	250	27,96	5,5	2,9	18	117
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ <small>капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука подсолнечная Т.дот, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	65,35	18,4	22,4	21,1	350
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
ФРУКТЫ <small>груша</small>	210	73,68	0,8	0,6	19,7	89
Итого		183,06	33,3	26,7	136,9	910
Всего		287,07	76	88,3	215	1925

Зав. производством (шеф-повар)

Сед