

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

27 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 яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленное	196	65,11	22,8	36,8	9,6	442
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленное	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)		0,00				
КАКАО С МОЛОКОМ какао-порошок , молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, сахар песок	194	5,94	2,3	2,4	21,7	115
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	41	3,13	3,1	0,3	20,6	97
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
МОЛОКО молоко пастер 2,5% жирности		0,00				
Итого		88,40	30,9	49,8	69	826
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	27,96	5,5	2,9	18	117
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	250	65,25	18,4	22,4	21,1	350
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	72	5,48	5,5	0,4	36,1	171
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ФРУКТЫ груша		0,00				
Итого		109,45	32,7	26,1	118,2	826
Всего		197,84	63,6	75,9	187,2	1652

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

27 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 пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	51	3,91	3,9	0,3	25,8	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ФРУКТЫ <small>груша</small>		0,00				
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	250	55,33	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		68,05	21,1	20,3	83,1	587
Всего		68,05	21,1	20,3	83,1	587

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

27 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 рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	160	52,99	18,6	28,9	7,3	349
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)		0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	41	3,12	3,1	0,3	20,6	97
МОЛОКО молоко пастер 2,5% жирности		0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,55	0,2		14,1	56
Итого		71,00	24,6	37,9	59,1	659
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	72	5,47	5,5	0,4	36,1	171
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная	140	18,41	3,2	7,5	15,3	140
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,01			21,8	86
ФРУКТЫ груша		0,00				
Итого		57,12	16,4	10,6	108,9	593
Всего		128,12	41	48,5	168	1252

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

27 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>	51	3,91	3,9	0,3	25,8	122
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 рафинированое, томатная паста</small>	180	39,81	11,2	14,2	18,2	237
ФРУКТЫ <small>апельсин</small>		0,00				
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		52,53	16,7	14,7	76	494
Всего		52,53	16,7	14,7	76	494

Зав. производством (шеф-повар) _____