



# МЕНЮ

28 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>						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ <small>вода питьевая, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	250	10,16	3,8	5,7	17,1	132
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	22	20,57	0,1	18,2	0,2	165
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>		0,00				
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	61	4,62	4,7	0,4	30,6	145
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2.5% жирности</small>		0,00				
<b>Итого</b>		44,15	10,2	24,5	79,9	577
<b>Обед</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, йодированный, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	18,05	10	11	43,1	303
ПЕЧЕНЬ ПО СТРАГОНОВСКИ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, горчица печен, масло подсолнечное рафинированное</small>	132	49,21	21,8	9,1	4,3	203
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	71	5,38	5,4	0,4	35,6	168
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200/15/7	2,54	0,2		14,1	56
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категория, сметана 20% жирности, соль</small>	250	12,84	1,8	4,7	10,9	92
<b>Итого</b>		90,28	41,2	25,5	120,7	883
<b>Всего</b>		134,42	51,4	50	200,6	1460

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

Согласовано

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



**МЕНЮ**  
28 ноября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	51	3,85	3,9	0,3	25,4	120
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	14	1,08	1	0,1	6,1	29
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированое	183	51,17	20,1	23,1	5,6	298
<b>Итого</b>		58,64	25,2	23,5	51,2	503
<b>Всего</b>		58,64	25,2	23,5	51,2	503

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

28 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>						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ <small>вода питьевая, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	250	10,01	3,8	5,7	17,1	132
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	18	16,83	0,1	14,9	0,1	135
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>		0,00				
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	61	4,64	4,7	0,4	30,6	145
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>		0,00				
<b>Итого</b>		<b>40,28</b>	<b>10,2</b>	<b>21,2</b>	<b>79,8</b>	<b>547</b>
<b>Обед</b>						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	71	5,40	5,4	0,4	35,6	168
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности, соль</small>	200/5	10,53	1,6	3,9	9,1	75
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко- сливочное несоленое</small>	150	15,27	8,3	9,2	36	252
ПЕЧЕНЬ ПО СТРАГОНОВСКИ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное</small>	132	49,23	21,8	9,1	4,3	203
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	2,50	0,2		13,6	54
<b>Итого</b>		<b>85,16</b>	<b>39,3</b>	<b>22,9</b>	<b>111,3</b>	<b>813</b>
<b>Всего</b>		<b>125,44</b>	<b>49,5</b>	<b>44,1</b>	<b>191,1</b>	<b>1360</b>

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

# МЕНЮ

28 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>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	51	3,85	3,9	0,3	25,4	120
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированое	183	51,22	20,1	23,1	5,6	298
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		59,86	26,2	23,7	57,8	535
Всего		59,86	26,2	23,7	57,8	535

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