

МЕНЮ

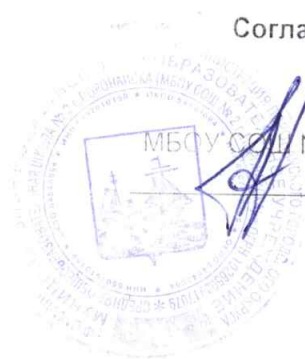
30 ноября 2023 г.

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>крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко сладко-сливочное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	229	83,43	49,9	46,9	98,3	988
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>		0,39		0,3		3
КАКАО С МОЛОКОМ <small>какао-порошок, молоко сухое цельное 25%, вода питьевая, сахар песок</small>	215	13,46	5,8	5,4	26	172
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	54	4,11	3,6	0,5	23,1	111
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	36	2,73	2,4	0,3	15,5	74
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2.5% жирности</small>		0,00				
Итого		104,12	61,7	53,4	162,9	1348
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, курица потроши. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	250	23,95	3,2	14,7	11,9	187
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	183	6,24	7,2	1,2	42,3	206
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	136	9,58	2,1	16,7	9,6	190
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	74	5,67	5,7	0,5	37,4	176
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	46	3,41	3	0,4	19,3	93
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ <small>картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное</small>	108	15,56	1,4	18,6	7,6	205
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		71,40	22,6	52,1	149,9	1143
Всего		175,52	84,3	105,5	312,8	2491

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

30 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>	22	1,64	1,4	0,2	9,3	45
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	185	100,41	2,3	14,4	19,1	208
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	53	4,05	4,1	0,3	26,7	126
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>		0,45		0,4		4
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	1,98	0,2		14,1	56
Итого		108,53	8	15,3	69,2	439
Всего		108,53	8	15,3	69,2	439

Зав. производством (шеф-повар) _____



МЕНЮ

30 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 ячменная полтавская, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	229	83,21	49,9	46,8	98,3	987
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>		0,47		0,3		2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	54	4,09	3,6	0,5	23,1	111
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	36	2,74	2,4	0,3	15,5	74
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,99	0,2		14,1	56
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>		0,00				
Итого		92,49	56,1	47,9	151	1230
Обед						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	137	4,64	5,6	0,8	32,7	157
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	74	5,66	5,7	0,5	37,4	176
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	46	3,42	3	0,4	19,3	93
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ <small>картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное</small>	108	15,63	1,4	18,6	7,6	205
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, специи, курица потрош. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	200	19,09	2,4	11,5	9,5	147
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатный соус, мука пшеничная 1 сорт</small>	113	9,57	2,1	16,7	9,6	190
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
Итого		65,00	20,2	48,5	137,9	1054
Всего		157,49	76,3	96,4	288,9	2284

Зав. производством (шеф-повар) _____

МЕНЮ

30 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 пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	53	4,05	4,1	0,3	26,7	126
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	185	100,37	2,2	14,4	19,1	208
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	22	1,64	1,4	0,2	9,3	45
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>		0,30		0,3		2
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	1,98	0,2		14,1	56
Итого		108,34	7,9	15,2	69,2	437
Всего		108,34	7,9	15,2	69,2	437

Зав. производством (шеф-повар) _____