



Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронейск  
Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

12 апреля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	45	12,78	0,3		1	6
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	41,96	4,7	10,1	7,8	136
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,66	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		<b>89,09</b>	<b>14,4</b>	<b>17,7</b>	<b>73,7</b>	<b>501</b>
<b>Обед</b>						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	24,76	5,8	7,7	17,8	160
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	51,46	26,8	5,6	10,3	191
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		<b>100,98</b>	<b>42,6</b>	<b>18,4</b>	<b>127,7</b>	<b>830</b>
<b>Всего</b>		<b>190,07</b>	<b>57</b>	<b>36,1</b>	<b>201,4</b>	<b>1331</b>

Зав. производством (шеф-повар)



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

# МЕНЮ

12 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ <small>огурцы грунтовые</small>	45	12,78	0,3		1	6
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ <small>соль, молоко сухое цельное 25% вода питьевая, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	41,96	4,7	10,1	7,8	136
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль картофель, молоко сухое цельное 25% масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	28,67	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
Итого		89,09	14,4	17,7	73,7	501
Всего		89,09	14,4	17,7	73,7	501

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



Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

12 апреля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ <small>огурцы грунтовые</small>	45	12,78	0,3		1	6
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ <small>молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	41,96	4,7	10,1	7,8	136
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	28,64	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байковский, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
Итого		89,07	14,4	17,7	73,7	501
<b>Обед</b>						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста</small>	200	19,85	4,7	6,2	14,1	128
СЕРДЦЕ В СОУСЕ <small>томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый</small>	100	51,47	26,8	5,6	10,3	191
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	11,03	3,4	4,4	35	190
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,92			21,8	86
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>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		96,09	41,5	16,9	124	798
Всего		185,16	55,9	34,6	197,7	1299

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

Согласовано



Директор  
г. Поронайск  
Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

12 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ <small>огурцы грунтовые</small>	45	12,78	0,3		1	6
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ <small>молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	41,94	4,7	10,1	7,8	136
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	28,63	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
Итого		89,04	14,4	17,7	73,7	501
Всего		89,04	14,4	17,7	73,7	501

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

День 12.04.2024

Школа  Отд./кор

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
Обед	1-е блюдо	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	22,84	158	6,0	8,0	18,0	
		261	СЕРДЦЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ	61	21,34	103	9,0	8,0	1,0	
		325	РИС ОТВАРНОЙ	150	13,50	209	4,0	5,0	37,0	
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,63	57	0,0	0,0	14,0	
		Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,87	51	2,0	0,0	11,0
		Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	53	4,06	127	4,0	0,0	27,0





Согласовано  
 директор  
 МБОУ ООШ №2 г. Поронайск  
 Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

12 апреля 2024 г.

## род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
<b>РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ</b> соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	22,84	5,7	7,7	17,5	158
<b>СЕРДЦЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ</b> лук репчатый, сметана 20% жирности, вода питьевая, соль, говяжье сердце, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированое	61	21,34	8,9	7,5	1	103
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> крупа рисовая, соль, масло -сливочное	150	13,50	3,6	4,9	36,5	209
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,63	0,2		14,2	57
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	25	1,87	1,6	0,2	10,6	51
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	53	4,06	4,1	0,3	26,8	127
<b>Итого</b>		66,24	24,1	20,6	106,6	705
<b>Всего</b>		66,24	24,1	20,6	106,6	705

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