

Согласовано

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



МЕНЮ
25 апреля 2024 г.
1-4 класс

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 20% жирности (г) сахар (г) соль (г) масло сливочное (г) подсолнечное рафинированное</small>	180	60,11	13,9	16,6	7	224
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ <small>морская капуста</small>	60	1,077	0,5			2
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый вода питьевая сахар белый</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное нежирное</small>	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,95	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		78,77	18,3	25,3	44,8	469
Всего		78,77	18,3	25,3	44,8	469

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
И.С. Сыругина Л.С.

МЕНЮ

25 апреля 2024 г.

1-4 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, масло подсолнечное рафинированное</small>	180	50,11	12,9	16,6	7	224
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ <small>морская капуста</small>	63	12,43	0,6			2
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сливочно-спивочное неслезное</small>	10	10,83		7,9	0,1	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,9	0,2	15,1	71
Итого		79,06	18,3	24,9	44,8	466
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ <small>порея, морковь, сладкий перец, лук репчатый, томаты соевые</small>	100	0,00				
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>соль, капуста белокочанная, картофель, морковь, красная лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сметанная паста, куриный бульон, картофель, сметана 20% жирности</small>	200	32,43	8,3	12,5	20	221
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ <small>говядина б/к, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь, красная лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист</small>	200	61,48	15	20,7	31,6	361
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	8,98			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,2	0,4	30,1	142
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	100	0,00				
Итого		109,70	29,7	33,9	116,2	871
Всего		188,76	48,0	58,8	161	1337

Зав. производством (шеф-повар)

СШ

День 25.04.2024

Отд./кор

МБОУ СОШ №2 г. Паронайск

Школа

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед			нарезка овощная	100	0,00	0	0,0	0,0	0,0
		197	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	28,28	208	9,0	10,0	21,0
	Гарнир	349	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	200	50,10	307	15,0	14,0	32,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,98	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	1,96	53	2,0	0,0	11,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	57	4,31	134	4,0	0,0	28,0

Согласовано

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

МЕНЮ

25 апреля 2024 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, масло подсолнечное рафинированное	180	50,11	13,9	16,6	7	224
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ морская капуста	63	12,42	0,6			2
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,77		7,9	0,1	72
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		78,99	13,5	24,9	44,8	465
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы, грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош., 1 категория, сметана 20% жирности	250	37,78	10,2	14,8	22,8	259
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ говядина блж., вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	200	61,48	15	20,7	31,6	361
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	8,96				86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,5	0,4	30,1	142
АПЕЛЬСИН апельсин	100	0,00				
Итого		115,04	31,8	36,2	119	909
Всего		194,03	50,1	61,1	163,8	1375

Зав. производством (шеф-повар)

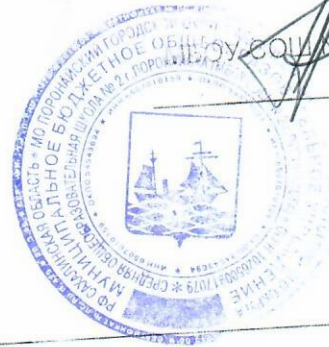
Согласовано

Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

25 апреля 2024 г.

5-11



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, масло подсолнечное рафинированное</small>	180	50,11	13,9	16,6	7	224
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ <small>морская капуста</small>	63	12,42	0,3			2
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,79		7,9	0,1	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2		8,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2		15,1
Итого		79,01	18,3	24,9		44,8
Всего		79,01	18,3	24,9		44,8

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.