

Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	101	47,50	14,2	15,7	7,1	217
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,83	2,9	3,1	33,7	170
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
Итого		76,30	29	25,3	100,3	724
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	106	11,45	1,4	15,1	7,8	172
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	45,78	11,8	3,4	24	170
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	101	59,23	17,8	20,5	7,2	273
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПОРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	171	30,98	8,7	9,6	29,4	234
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
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
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		156,17	46,5	49,3	125,3	1108
Всего		232,48	75,5	74,6	225,6	1832

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
2 мая 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	101	47,49	14,2	15,7	7,1	217
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко стуженное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,84	2,9	3,1	33,7	170
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
Итого		76,30	29	25,3	100,3	724
Всего		76,30	29	25,3	100,3	724

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	101	47,48	14,2	15,7	7,1	217
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,82	2,9	3,1	33,7	170
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
Итого		76,27	29	25,3	100,3	724
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	106	11,58	1,4	15,1	7,8	172
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	45,79	11,7	3,4	23,5	167
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	101	59,31	17,8	20,5	7,2	273
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	171	31,07	8,7	9,6	29,4	234
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
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
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		156,47	46,4	49,3	124,8	1105
Всего		232,74	75,4	74,6	225,1	1829

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	90	33,78	9,8	17,6	7,1	217
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		55,89	22,9	25,3	88,3	655
Всего		55,89	22,9	25,3	88,3	655

Зав. производством (шеф-повар) _____



Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 02.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	90	33,78	217	10,0	18,0	7,0
		323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,19	225	8,0	6,0	36,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	6,15	101	1,0	1,0	22,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	41	1,0	0,0	9,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	71	2,0	0,0	15,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 02.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед			СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	16,87	127	6,0	4,0	18,0
		632	ГУЛЯШ	90	55,23	290	18,0	22,0	9,0
		405	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	13,34	235	9,0	6,0	37,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,99	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	2,21	60	2,0	0,0	13,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,54	142	5,0	0,0	30,0

Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 2024 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированое, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, рыбн.консервы в масле.сайра бланширован., соль	250	16,87	5,5	4	18	127
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	55,23	18	21,7	8,7	290
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	13,34	8,5	5,8	36,8	235
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,21	2	0,3	12,5	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,54	4,6	0,4	30	142
Итого		94,18	38,8	32,2	120,2	911
Всего		94,18	38,8	32,2	120,2	911

Зав. производством (шеф-повар) _____

