

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

8 мая 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука высш. сорт, крупа рисовая, лук пшеничная	117	49,17	15,1	24,9	10,2	312
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое	150	13,17	8,3	6,8	35,9	231
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	2,58	0,2		14,2	57
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		68,70	27,2	32,1	83,9	712
<b>Всего</b>		68,70	27,2	32,1	83,9	712

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



# МЕНЮ

8 мая 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>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	0,00				
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, рыбн.консервы в масле сайра бланширован., соль	250	9,71	2	3,9	14,4	99
<b>ГУЛЯШ</b> соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш сорт	90	77,69	23,4	26,2	8,7	350
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное	150	13,34	8,5	5,8	36,8	235
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,2	57
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	26	1,97	1,7	0,2	11,2	54
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,07	4,1	0,3	26,9	127
<b>Итого</b>		108,79	39,9	36,4	112,2	922
<b>Всего</b>		108,79	39,9	36,4	112,2	922

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





# МЕНЮ

8 мая 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>						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная, крупа рисовая, лук высш сорт	117	49,15	15,1	24,9	10,2	312
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое	150	13,21	8,3	6,8	35,9	231
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,07	0,2		14,2	57
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
<b>Итого</b>		69,22	27,2	32,1	83,9	712
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированое, соль	100	21,67	4,6	19,7	6,1	220
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, сайра бланширован.	250	40,71	10,2	3,4	24	164
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш сорт	119	73,21	22	24,2	7,3	320
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	151	20,93	2,6	4	20	124
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,21			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
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
<b>Итого</b>		177,54	46	52	122	1117
<b>Всего</b>		246,76	73,2	84,1	205,9	1829

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

8 мая 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>						
<b>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	117	49,27	15,1	24,9	10,2	312
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,12	8,3	6,8	35,9	231
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,07	0,2		14,2	57
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		69,24	27,2	32,1	83,9	712
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	21,67	4,6	19,7	6,1	220
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован	250	40,71	10,2	3,4	24	164
<b>ГУЛЯШ</b> соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	118	73,29	22	24,2	7,3	320
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	151	20,93	2,6	4	20	124
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>АПЕЛЬСИН</b> апельсин	210	0,00				
<b>Итого</b>		177,62	46	52	122	1117
<b>Всего</b>		246,86	73,2	84,1	205,9	1829

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





Согласовано

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

# МЕНЮ

8 мая 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш. сорт	90	33,37	10,2	17,7	10,2	232	
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 САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,41	0,2		14,2	58	
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		52,75	22,3	24,2	83,9	627	
Всего		52,75	22,3	24,2	83,9	627	

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

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 08.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	Холодное блюдо	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	100	0,00	0	0,0	0,0	0,0
			СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	9,71	99	2,0	4,0	14,0
		632	ГУЛЯШ	90	77,69	350	23,0	26,0	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	26	1,97	54	2,0	0,0	11,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	54	4,07	127	4,0	0,0	27,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 08.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	90	33,37	232	10,0	18,0	10,0
		323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,19	225	8,0	6,0	36,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,41	58	0,0	0,0	14,0
	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