

Согласовано

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

# МЕНЮ

13 мая 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	167	27,23	8,8	12,9	31	267
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,45	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	40	12,42	0,3		1	6
Итого		56,50	13	21,6	69,5	514
Всего		56,50	13	21,6	69,5	514

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

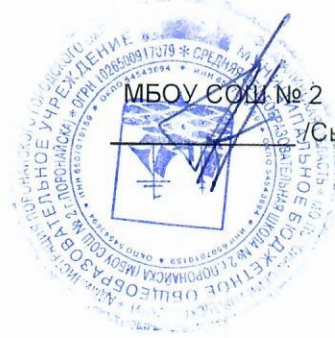
13 мая 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	167	27,25	8,8	12,9	31	267
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,45	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	40	12,45	0,3		1	6
<b>Итого</b>		<b>56,54</b>	<b>13</b>	<b>21,6</b>	<b>69,5</b>	<b>514</b>
<b>Обед</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, крупа гречневая ядрица, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	24,87	8,4	8,5	19,1	181
ПЛОВ соль, кури потрош. 1 категории, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	229	29,89	13,8	17,3	39,7	360
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,16	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
<b>Итого</b>		<b>63,40</b>	<b>28,9</b>	<b>26,5</b>	<b>115,3</b>	<b>798</b>
<b>Всего</b>		<b>119,94</b>	<b>41,9</b>	<b>48,1</b>	<b>184,8</b>	<b>1312</b>

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

13 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>							
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> <small>макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	26,55	8	12,8	26,2	244	
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41	
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71	
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ</b> <small>огурцы грунтовые</small>	40	11,78	0,3		1	5	
<b>Итого</b>		55,23	12,2	21,5	65	492	
<b>Всего</b>		55,23	12,2	21,5	65	492	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

## МЕНЮ

13 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>						
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	167	27,26	8,8	12,9	31	267
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	19	1,45	1,3	0,2	8,2	39
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ</b> огурцы грунтовые	40	12,42	0,3		1	6
<b>Итого</b>		56,53	13	21,6	69,5	514
<b>Обед</b>						
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b> перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ</b> соль, крупа гречневая ядрица, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,78	10,4	10,6	23,2	223
<b>ПЛОВ</b> соль, кури потрош. 1 категории, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	229	29,90	13,8	17,3	39,7	360
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	29	2,17	1,9	0,3	12,3	59
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	0,00				
<b>Итого</b>		69,33	30,9	28,6	119,4	840
<b>Всего</b>		125,85	43,9	50,2	188,9	1354

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

# МЕНЮ

13 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) <small>огурцы грунтовые</small>	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>соль, крупа гречневая ядрица, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	250	25,68	8,6	8,8	22,6	198
ПЛОВ СО МЯСОМ <small>соль, кури потрош. 1 категории, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста</small>	183	32,84	16,5	21,8	46,9	436
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,11			22,8	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,11	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	56	4,28	4,3	0,3	28,1	133
Итого		76,02	31,3	31,1	132,3	914
Всего		76,02	31,3	31,1	132,3	914

Зав. производством (шеф-повар)





