

Согласовано



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

**МЕНЮ**  
21 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>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> морковь красная, говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	250	51,47	12,2	17	24,8	292
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	15	11,62	3,6	4,6		56
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	0,58	0,2		0,4	2
<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>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	0,00				
<b>Итого</b>		67,44	19,6	22	48,8	462
<b>Всего</b>		67,44	19,6	22	48,8	462

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

21 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>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> морковь красная, говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	259	53,60	12,7	17,4	25,3	298
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	0,58	0,2		0,4	2
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	15	11,67	3,6	4,6		56
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	0,00				
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,35	1,2	0,2	7,7	37
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		69,48	20	22,4	48,5	464
<b>Обед</b>						
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ</b> перец зеленый сладкий, масло подсолнечное рафинированое, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
<b>СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ</b> горох лущеный, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, курица потрош. 1 категории	200	28,36	12,5	8,7	23,4	215
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	217	50,99	12,5	29,9	20,1	386
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	0,58	0,2		0,4	2
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	27	2,04	1,8	0,2	11,5	55
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		86,52	31,6	39,2	85,5	800
<b>Всего</b>		155,99	51,6	61,6	134	1264

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

# МЕНЮ

21 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>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> морковь красная, говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	259	53,54	12,7	17,4	25,3	298
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	15	11,61	3,6	4,6		56
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	0,58	0,2		0,4	2
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	0,00				
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,36	1,2	0,2	7,7	37
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		69,36	20	22,4	48,5	464
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ</b> томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированое	100	0,00				
<b>СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ</b> горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	32,71	15,6	11,4	29,2	274
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	217	50,97	12,5	29,9	20,1	386
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	0,58	0,2		0,4	2
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	27	2,03	1,8	0,2	11,5	55
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука.1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		90,86	34,7	41,9	91,3	859
<b>Всего</b>		160,22	54,7	64,3	139,8	1323

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

21 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>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> морковь красная, говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	259	53,56	12,7	17,4	25,3	298	
<b>СЫР (ПОРЦИЯМИ)</b> сыр голландский (круглый)	15	11,62	3,6	4,6		56	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	0,58	0,2		0,4	2	
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00					
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,36	1,2	0,2	7,7	37	
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	0,00					
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71	
<b>Итого</b>		69,39	20	22,4	48,5	464	
<b>Всего</b>		69,39	20	22,4	48,5	464	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

21 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>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> соль, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, приправа	250	33,02	12,9	11,9	23,9	246
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> соль, куры потрош. 1 категории, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	231	46,45	16,6	19,3	43,2	401
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,51	0,2		19,3	77
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	39	2,91	2,6	0,3	16,4	79
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	67	5,12	5,1	0,4	33,8	160
<b>Итого</b>		90,01	37,4	31,9	136,6	963
<b>Всего</b>		90,01	37,4	31,9	136,6	963

Зав. производством (шеф-повар)



Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 21.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	51,47	292	12,0	17,0	25,0
		14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	11,62	56	4,0	5,0	0,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,58	2	0,0	0,0	0,0
	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
	Фрукты		ЯБЛОКО	210	0,00	0	0,0	0,0	0,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0