

Согласовано

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

МЕНЮ
27 декабря 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Печень по строгановски <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	90	66,61	26,2	10,1	1,7	223
Макаронные изделия отварные <small>соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	10,38	5,5	4,5	33,7	193
Чай с сахаром <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Хлеб ржаной <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	0,00				
Хлеб пшеничный <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	30	0,00				
Итого		78,95	31,9	14,6	49,5	472
Всего		78,95	31,9	14,6	49,5	472

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ
27 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	90	66,61	26,2	10,1	1,7	223
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	10,38	5,5	4,5	33,7	193
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		78,95	31,9	14,6	49,5	472
Всего		78,95	31,9	14,6	49,5	472

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

МЕНЮ

27 декабря 2024 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	66,59	26,2	10,1	1,7	223
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,60	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,96	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	0,00				
Итого		79,15	31,9	14,6	49,5	472
Обед						
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, соль, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное	250	35,15	8,1	7,7	23,8	192
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, фарш лососевый	100	35,44	0,1	2,8	0,6	27
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	31,78	4,5	5,8	28,5	180
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	8,25			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	0,00				
Итого		110,62	12,7	16,3	74,7	485
Всего		189,77	44,6	30,9	124,2	957

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

27 декабря 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	66,59	26,2	10,1	1,7	223
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,43	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,00				
Итого		78,98	31,9	14,6	49,5	472
Обед						
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, соль, морковь красная, масло подсолнечное рафинированое	250	35,00	8,1	7,7	23,8	192
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, фарш лососевый	100	35,45	0,1	2,8	0,6	27
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	31,79	4,5	5,8	28,5	180
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	8,26			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,00				
Итого		110,49	12,7	16,3	74,7	485
Всего		189,47	44,6	30,9	124,2	957

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

27 декабря 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	66,66	26,2	10,1	1,7	223
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	0,00				
Итого		79,19	31,9	14,6	49,5	472
Всего		79,19	31,9	14,6	49,5	472

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

27 декабря 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	41,09	10,5	9,6	26,7	229
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное	90	36,15	0,2	4,7	0,9	45
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	21,27	5,1	3,9	32,6	186
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	5,78			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,00				
Итого		104,28	15,8	18,2	78,4	532
Всего		104,28	15,8	18,2	78,4	532

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

27 декабря 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	40,28	10,3	9,4	26,5	226
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное</small>	90	36,16	0,2	4,7	0,9	45
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности</small>	150	17,94	5	2	32,6	166
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	5,77			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	60	0,00				
Итого		100,15	15,5	16,1	78,2	509
Всего		100,15	15,5	16,1	78,2	509

Зав. производством (шеф-повар)

