

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронай
Сыругина Л.С.

МЕНЮ

7 октября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	36,04	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,32	5,6	7,2	27,2	111
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	2,40	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,58	1,3	0,2	8,5	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	
Итого		77,74	11,1	14,5	74,6	4
Всего		77,74	11,1	14,5	74,6	4

Зав. производством (шеф-повар)

СШ

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
7 октября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	35,99	1,7	6,9	9,7	11,3
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,42	5,6	7,2	27,2	19,1
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	2,41	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,39	1,2	0,2	7,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,36	2,2	0,2	14,7	
Итого		77,56	10,9	14,5	73,1	40,4
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	21,19	4,7	6,2	14,1	12,3
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	45,16	16,2	22,5	22,6	34,9
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,32	0,4	0,2	26,4	11,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,06	1,7	0,2	11,1	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,68	4,5	0,4	29,5	
Итого		79,40	27,5	29,5	103,7	77,7
Всего		156,95	38,4	44	176,8	123,3

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

7 октября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	36,02	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,35	5,6	7,2	27,2	19
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	2,40	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,38	1,2	0,2	7,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,35	2,2	0,2	14,7	
Итого		77,50	10,9	14,5	73,1	4,3
Всего		77,50	10,9	14,5	73,1	4,3

Зав. производством (шеф-повар)

СШ

Согласовано

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

МЕНЮ

7 октября 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	36,02	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,37	5,6	7,2	27,2	19
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	2,40	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,38	1,2	0,2	7,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,35	2,2	0,2	14,7	
Итого		77,52	10,9	14,5	73,1	4
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	26,43	5,8	7,7	17,8	16
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	45,17	16,2	22,5	22,6	343
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,32	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,07	1,7	0,2	11,1	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,70	4,5	0,4	29,5	139
Итого		84,69	28,6	31	107,4	80
Всего		162,21	39,5	45,5	180,5	126

Зав. производством (шеф-повар)

СШ

Согласовано

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

МЕНЮ

7 октября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	35,99	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,42	5,6	7,2	27,2	150
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	2,40	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,38	1,2	0,2	7,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,36	2,2	0,2	14,7	
Итого		77,54	10,9	14,5	73,1	4
Всего		77,54	10,9	14,5	73,1	4

Зав. производством (шеф-повар)

С.И.

Согласовано

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

директор

МЕНЮ

7 октября 2024 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ16,7 соль, огурцы соленые, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	26,32	5,8	7,7	17,8	1
РАГУ С МЯСОМ свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт	200	50,54	12,4	30,7	22,5	4
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,37			21,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,10	1,8	0,2	11,3	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,78	4,6	0,4	30,1	1
Итого		110,11	24,6	39	103,5	8
Всего		110,11	24,6	39	103,5	8

Зав. производством (шеф-повар)

Сиф

Согласовано

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

МЕНЮ

7 октября 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, огурцы соленые, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	26,64	5,8	7,8	18,1	102
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	201	50,77	12,5	30,7	22,6	402
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	26,41			22,2	83
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,11	1,8	0,2	11,3	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
Итого		110,72	24,7	39,1	104,3	800
Всего		110,72	24,7	39,1	104,3	800

Зав. производством (шеф-повар)

