

Согласовано



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

МЕНЮ

8 октября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	75	32,97	9,9	17,4	5,9	210
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,55	3,4	4,9	10	90
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	50
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,58	1,3	0,2	8,5	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	40
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,83	0,4		1,1	10
Итого		74,72	17,5	22,7	54,7	400
Всего		74,72	17,5	22,7	54,7	400

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронай

/Сыругина Л.С.

МЕНЮ

8 октября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	75	32,99	9,9	17,4	6	2
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,49	3,4	4,9	10	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,41	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,39	1,2	0,2	7,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,48	2,4	0,2	15,6	
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,77	0,4		1,1	
Итого		74,52	17,5	22,7	54,2	4
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное, соль	100	0,00				
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	41,96	9,1	10,9	14,9	16
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	59,27	25,8	5,5	5,5	16
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,80	5,2	6,5	29,5	13
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	214	19,06	1,1	0,2	21,6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,10	1,7	0,2	11,1	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,00	4,7	0,4	31,2	14
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		162,18	47,6	23,7	113,8	84
Всего		236,69	65,1	46,4	168	13

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронай:
/Сыругина Л.С.**МЕНЮ**
8 октября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	75	32,99	9,9	17,4	6	212
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,54	3,4	4,9	10	52
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,38	1,2	0,2	7,4	30
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,49	2,4	0,2	15,6	30
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,83	0,4		1,1	12
Итого		74,62	17,5	22,7	54,2	412
Всего		74,62	17,5	22,7	54,2	412

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

8 октября 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	75	32,97	9,9	17,4	6	2
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,51	3,4	4,9	10	5
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,38	1,2	0,2	7,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,49	2,4	0,2	15,6	
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,82	0,4		1,1	
Итого		74,57	17,5	22,7	54,2	4
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр пошехонский, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	0,00				
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	43,48	9,5	11,5	18,4	20
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	59,24	25,8	5,5	5,5	137
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	133
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	214	19,04	1,1	0,2	21,6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,07	1,7	0,2	11,1	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,97	4,7	0,4	31,2	147
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		163,59	48	24,3	117,3	837
Всего		238,15	65,5	47	171,5	1307

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

8 октября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	75	32,98	9,9	17,4	6	212
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,51	3,4	4,9	10	107
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,38	1,2	0,2	7,4	30
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,48	2,4	0,2	15,6	63
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,77	0,4		1,1	14
Итого		74,50	17,5	22,7	54,2	419
Всего		74,50	17,5	22,7	54,2	419

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

8 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						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная	250	47,40	8,2	15,5	18,4	230
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль, говяжья печень, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	32,99	14,6	9,8	5,2	170
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное	150	25,22	4,8	7,2	20,5	170
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	203	18,48	1	0,2	20,5	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,37	2	0,3	12,7	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	140
Итого		131,26	35,2	33,4	107,4	870
Всего		131,26	35,2	33,4	107,4	870

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

8 октября 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная	250	47,94	8,3	15,6	18,4	210
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль, говяжья печень, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	32,86	14,6	9,8	5,2	170
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное	150	25,38	4,9	7,4	20,6	170
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	203	18,51	1	0,2	20,5	50
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,37	2	0,3	12,7	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	140
Итого		131,86	35,4	33,7	107,5	800
Всего		131,86	35,4	33,7	107,5	800

Зав. производством (шеф-повар)