

Согласовано



МЕНЮ

14 октября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	30,72	8,1	10,1	38,7	211
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,50	3,6	4,6		38
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	22,68	1,8	1,2	20,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,58	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		66,87	17,1	16,3	82,9	58
Всего		66,87	17,1	16,3	82,9	58

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

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

МЕНЮ

14 октября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	30,73	8,1	10,1	38,7	271
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	22,68	1,8	1,2	20,6	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,54	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,47	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,48	2,4	0,2	15,5	73
Итого		66,89	17,1	16,3	82,7	53
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ перец зеленый сладкий, масло подсолнечное рафинированное, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	24,76	11,8	8,5	23,2	210
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	42,56	10,2	24,6	20,1	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,24	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,96	4,7	0,4	31	143
Итого		82,45	28,6	33,7	108	830
Всего		149,34	45,7	50	190,7	1367

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
14 октября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	30,72	8,1	10,1	38,7	211
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,49	3,6	4,6		59
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	22,68	1,8	1,2	20,6	99
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,48	1,2	0,2	7,9	
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,47	2,4	0,2	15,5	73
Итого		66,84	17,1	16,3	82,7	53
Всего		66,84	17,1	16,3	82,7	53

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

14 октября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	30,72	8,1	10,1	38,7	271
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,52	3,6	4,6		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	22,68	1,8	1,2	20,6	91
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,47	1,2	0,2	7,9	33
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,47	2,4	0,2	15,5	63
Итого		66,86	17,1	16,3	82,7	577
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное	100	0,00				
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,97	14,7	10,7	28,9	232
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	42,50	10,2	24,6	20,1	311
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,9	0,2	11,9	47
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,95	4,7	0,4	31	146
Итого		88,55	31,5	35,9	113,7	812
Всего		155,41	48,6	52,2	196,4	1419

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

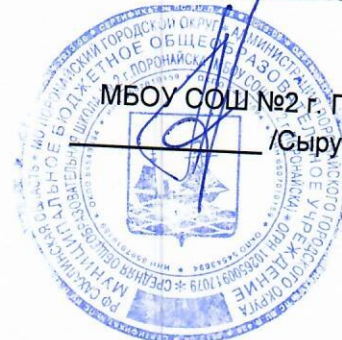
14 октября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	30,70	8,1	10,1	38,7	371
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,44	3,6	4,6		68
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	22,66	1,8	1,2	20,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,46	1,2	0,2	7,9	8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,48	2,4	0,2	15,5	3
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		66,74	17,1	16,3	82,7	507
Всего		66,74	17,1	16,3	82,7	507

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

14 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ соль, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	30,08	14,7	12,6	35,7	316
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	196	40,34	9,6	23	20,2	316
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,00	0,2		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,49	2,1	0,3	13,4	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,55	4,3	0,4	28,6	115
Итого		79,47	30,9	36,3	112,2	879
Всего		79,47	30,9	36,3	112,2	879

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

14 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ соль, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,19	14,8	12,7	35,9	308
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	195	40,12	9,6	22,9	20,1	314
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,2	7
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,50	2,1	0,3	13,4	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,55	4,3	0,4	28,6	115
Итого		79,35	31	36,3	112,2	878
Всего		79,35	31	36,3	112,2	878

Зав. производством (шеф-повар)