



МЕНЮ

15 октября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	130
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ мука пшеничная высш. сорт, томатная паста, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	33,44	10,4	13,3	8,4	186
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,58	1,3	0,2	8,5	4
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,85	0,2		14,2	55
Итого		76,05	19,4	20,2	75,7	55
Всего		76,05	19,4	20,2	75,7	55

Зав. производством (шеф-повар)





МЕНЮ

15 октября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,80	5,2	6,5	29,5	150
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	33,56	10,4	13,3	8,3	180
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок лимон	185/15/7	3,85	0,2		14,2	5
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,47	1,2	0,2	7,9	3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,27	2,2	0,2	14,3	67
Итого		75,94	19,2	20,2	74,2	542
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	200	43,64	8,2	11,6	12,3	180
ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ куры потрош. 1 категории	100	45,86	24	24,1		258
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,22	3,6	4,4	36,4	196
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,8	0,2	11,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,53	4,3	0,4	28,5	134
ЯБЛОКО яблоки	210	48,05	0,8	0,8	19,8	95
Итого		166,41	42,7	41,5	127	1032
Всего		242,36	61,9	61,7	201,2	1574

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

15 октября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ мука пшеничная высш. сорт, томатная паста, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	33,40	10,4	13,3	8,3	157
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	153
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,85	0,2		14,2	7
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,47	1,2	0,2	7,9	3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	28	2,27	2,2	0,2	14,3	5
Итого		75,78	19,2	20,2	74,2	50
Всего		75,78	19,2	20,2	74,2	50

Зав. производством (шеф-повар)

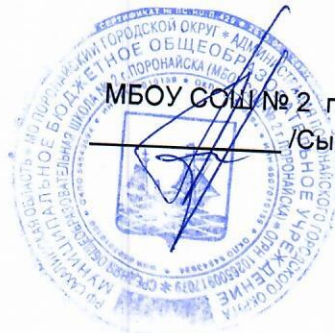
Согласовано

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

МЕНЮ

15 октября 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	133
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	33,40	10,4	13,3	8,3	137
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,85	0,2		14,2	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,48	1,2	0,2	7,9	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,27	2,2	0,2	14,3	
Итого		75,78	19,2	20,2	74,2	502
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, картофель, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	250	52,51	9,8	13,7	17,2	201
ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ куры потрош. 1 категории	100	45,86	24	24,1		201
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,21	3,6	4,4	36,4	105
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	10,91			18,2	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,8	0,2	11,8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,54	4,3	0,4	28,5	105
ЯБЛОКО яблоки	210	48,05	0,8	0,8	19,8	
Итого		175,28	44,3	43,6	131,9	1002
Всего		251,06	63,5	63,8	206,1	1604

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

15 октября 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	33,39	10,4	13,3	8,3	177
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,78	5,2	6,5	29,5	133
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,46	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	28	2,28	2,2	0,2	14,3	67
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,84	0,2		14,2	67
Итого		75,74	19,2	20,2	74,2	542
Всего		75,74	19,2	20,2	74,2	542
Зав. производством (шест...)						

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

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

директор

МЕНЮ

15 октября 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	33,50	8,9	13,3	18,9	225
ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ куры потрош. 1 категории	97	42,42	23,6	23,6		292
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло -сливочное	150	11,23	3,6	3,6	36,4	108
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар, песок, вода питьевая	200	6,31	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,53	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,64	4,4	0,4	29,1	117
Итого		100,63	43	41,4	124,4	1025
Всего		100,63	43	41,4	124,4	1025

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронай
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

15 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						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	33,68	9	13,3	18,9	216
ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ куры потрош. 1 категории	98	42,61	23,8	23,7		234
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло -сливочное	150	11,23	3,6	3,6	36,3	195
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,34	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,56	2,1	0,3	13,6	35
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,67	4,4	0,4	29,1	177
Итого		101,09	43,3	41,5	124,3	1017
Всего		101,09	43,3	41,5	124,3	1017

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.