

Согласовано

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

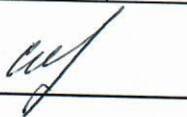
МЕНЮ

11 октября 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 соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		70	48,41	18,8	7,5	1,1	163
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое		150	10,38	5,5	4,5	33,7	161
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	4,71	0,2		14,2	
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	
ЯБЛОКО яблоки		210	49,86	0,8	0,8	20,6	
Итого			117,34	28,9	13,2	93,2	6
Всего			117,34	28,9	13,2	93,2	6

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С.

МЕНЮ

11 октября 2024 г.

1-4 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	69	48,02	18,8	7,6	1	15
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,55	5,5	4,5	33,7	16
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	4,71	0,2		14,2	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,46	1,2	0,2	7,8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,36	2,3	0,2	14,9	
ЯБЛОКО яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	
Итого		116,92	28,8	13,3	92,2	6
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ пшено, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, картофель, соль, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное	200	25,88	6,5	6,2	17,6	1
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное	73	32,32	9,5	17,9	3,2	2
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,80	5,2	6,5	29,5	1
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,30			21,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,14	1,8	0,2	11,7	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,80	4,5	0,4	29,8	1
ЯБЛОКО яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	
Итого		164,05	28,3	32	134,2	9
Всего		280,97	57,1	45,3	226,4	15

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сирюгина Л.С.

МЕНЮ

11 октября 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	69	48,15	18,8	7,6	1	16
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,36	5,5	4,5	33,7	13
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	4,71	0,2		14,2	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,46	1,2	0,2	7,8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,37	2,3	0,2	14,9	
ЯБЛОКО яблоки	210	49,86	0,8	0,8	20,6	
Итого		116,91	28,8	13,3	92,2	61
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ пшено, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, картофель, соль, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное	250	32,30	8,1	7,7	22,1	13
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное	73	32,21	9,5	17,9	3,2	20
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	13
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,18	1,8	0,2	11,7	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,75	4,5	0,4	29,8	14
ЯБЛОКО яблоки	210	49,85	0,8	0,8	20,6	
Итого		170,36	29,9	33,5	138,7	9
Всего		287,27	58,7	46,8	230,9	15

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

11 октября 2024 г.

5-11



Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ		69	48,15	18,8	7,6	1	16
соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый							
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		150	10,38	5,5	4,5	33,7	16
соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое							
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		200/15	4,71	0,2		14,2	
лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок							
ХЛЕБ РЖАНОЙ		18	1,45	1,2	0,2	7,8	
хлеб ржаной формовой							
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,37	2,3	0,2	14,9	
хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт							
ЯБЛОКО		210	49,86	0,8	0,8	20,6	
яблоки							
Итого			116,93	28,8	13,3	92,2	61
Всего			116,93	28,8	13,3	92,2	61

Зав. производством (шеф-повар)

[Handwritten signature]

МЕНЮ

11 октября 2024 г.

СВО



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

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	69	48,01	18,8	7,6	1	15
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,55	5,5	4,5	33,7	13
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	4,72	0,2		14,2	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,46	1,2	0,2	7,8	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,36	2,3	0,2	14,9	70
ЯБЛОКО яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	99
Итого		116,93	28,8	13,3	92,2	60
Всего		116,93	28,8	13,3	92,2	60

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С.

МЕНЮ

11 октября 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	58	17,99	0,6	0,1	2,2	4	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	32,95	7,7	8,4	12	149	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное	151	25,38	4,9	7,4	20,6	173	
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, соль, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное	75	32,71	9,5	17,9	3,5	205	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,59	2,2	0,3	13,9	67	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,26			21,5	85	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,73	4,5	0,4	29,7	140	
Итого		130,61	29,4	34,5	103,4	833	
Всего		130,61	29,4	34,5	103,4	833	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

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

МЕНЮ

11 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						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые		58	17,96	0,6	0,1	2,2	14
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	масло подсолнечное	250	32,97	7,7	8,4	11,9	150
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, соль, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное		75	32,61	9,4	17,9	3,2	200
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное		150	25,24	4,8	7,3	20,5	170
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		33	2,56	2,2	0,3	13,9	67
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок		200	14,29			21,8	80
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		59	4,71	4,5	0,4	29,7	140
Итого			130,34	29,2	34,4	103,2	800
Всего			130,34	29,2	34,4	103,2	800

Зав. производством (шеф-повар)