

Согласовано



дирек

МБОУ СОШ №2 г. Горно

Сырткина

МЕНЮ
17 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 РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы), соль	250	33,41	3,8	4,3	29,3	
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	51,38	14,6	18,2	5,7	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	12,22	8,2	5,3	35,5	22
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	5,85	0,4	0,2	21,9	3
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,9	0,2	11,9	10
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,96	4,7	0,4	31,1	
Итого		110,03	33,6	28,6	135,4	
Всего		110,03	33,6	28,6	135,4	

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]



МЕНЮ
17 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 РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы), соль	250	33,43	3,8	4,3	29,3	
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	51,40	14,7	18,2	5,8	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	12,21	8,2	5,3	35,5	
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	5,85	0,4	0,2	21,9	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,18	1,9	0,2	11,9	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,98	4,7	0,4	31,1	
Итого		110,04	33,7	28,6	135,5	
Всего		110,04	33,7	28,6	135,5	

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

17 октября 2024 г.

СВО



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Горонай
Сыругина Л.

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	34,24	10,2	17,7	10,2	
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	20,72	4,6	6,1	24,1	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,94	0,2		9,5	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,68	1,4	0,2	9	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,43	2,3	0,2	15,2	
Итого		61,01	18,7	24,2	68	
Всего		61,01	18,7	24,2	68	

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

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

МЕНЮ

17 октября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,26	10,2	17,7	10,2	
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	20,76	4,6	6,1	24,1	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,94	0,2		9,5	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,67	1,4	0,2	9	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	30	2,42	2,3	0,2	15,2	
Итого		61,06	18,7	24,2	68	
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	39,70	10,7	3,5	29,3	
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	51,09	14,4	18,2	5	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,14	8,3	6,1	35,9	
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	5,85	0,4	0,2	21,9	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,51	2,1	0,3	13,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	61	4,85	4,6	0,4	30,4	
ЯБЛОКО яблоки	210	49,84	0,8	0,8	20,6	
Итого		164,96	41,3	29,5	156,5	
Всего		226,02	60	53,7	224,5	1

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

МЕНЮ

17 октября 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	34,28	10,2	17,7	10,2	
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	20,77	4,6	6,1	24,1	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,94	0,2		9,5	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,67	1,4	0,2	9	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,42	2,3	0,2	15,2	
Итого		61,09	18,7	24,2	68	
Всего		61,09	18,7	24,2	68	

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронин
/Сыругина Л.**МЕНЮ**
17 октября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,24	10,2	17,7	10,2	
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	20,75	4,6	6,1	24,1	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,94	0,2		9,5	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,69	1,4	0,2	9	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,43	2,3	0,2	15,2	
Итого		61,05	18,7	24,2	68	
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	38,88	10,6	3,5	27,2	
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	51,08	14,4	18,2	5	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое	150	11,14	8,3	6,1	35,9	
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	5,85	0,4	0,2	21,9	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,50	2,1	0,3	13,4	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,83	4,6	0,4	30,4	
ЯБЛОКО яблоки	210	49,86	0,8	0,8	20,6	
Итого		164,15	41,2	29,5	154,4	
Всего		225,19	59,9	53,7	222,4	

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

17 октября 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,28	10,2	17,7	10,2	
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	20,76	4,6	6,1	24,1	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,94	0,2		9,5	
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		60,96	18,6	24,2	67,4	
Всего		60,96	18,6	24,2	67,4	

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]