

Согласовано

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

МЕНЮ

7 ноября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,68	7,9	12,6	27	246
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15/5	4,75	0,3		14,3	58
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
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,69	0,4		1,1	6
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	6,59	2,3	2,9	22,3	125
Итого		64,90	14,6	24,2	88,4	622
Всего		64,90	14,6	24,2	88,4	622

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

7 ноября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,70	7,9	12,6	27	246
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15/5	4,76	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,69	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,59	2,5	0,2	16,2	76
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	6,59	2,3	2,9	22,3	125
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,72	0,4		1,1	6
Итого		65,25	14,9	24,2	90,1	630
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	22,85	7,4	8,2	14,5	156
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,54	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,53	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,15	4,9	0,4	32,4	153
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		84,33	27,2	34	120,4	884
Всего		149,58	42,1	58,2	210,5	1514

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

7 ноября 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,68	7,9	12,6	27	246
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15/5	4,75	0,3		14,3	58
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,69	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,58	2,5	0,2	16,2	76
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	6,59	2,3	2,9	22,3	125
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,69	0,4		1,1	6
Итого		65,18	14,9	24,2	90,1	630
Всего		65,18	14,9	24,2	90,1	630

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

7 ноября 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,70	7,9	12,6	27	246
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15/5	4,76	0,3		14,3	58
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,58	2,5	0,2	16,2	76
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,69	1,4	0,2	9,1	44
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	6,59	2,3	2,9	22,3	125
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,70	0,4		1,1	6
Итого		65,22	14,9	24,2	90,1	630
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	28,56	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,60	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,54	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,16	4,9	0,4	32,4	153
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		90,12	29,1	36,1	123,9	923
Всего		155,34	44	60,3	214	1553

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

7 ноября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	24,70	7,9	12,6	27	246
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15/5	4,75	0,3		14,3	58
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,69	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,59	2,5	0,2	16,2	76
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	6,59	2,3	2,9	22,3	125
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	45	13,72	0,4		1,1	6
Итого		65,24	14,9	24,2	90,1	630
Всего		65,24	14,9	24,2	90,1	630

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

директор

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

МЕНЮ

7 ноября 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 КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	25,48	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	202	35,84	11,9	25	39,8	420
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,37	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
Итого		79,40	26,1	34,2	118,8	869
Всего		79,40	26,1	34,2	118,8	869

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

7 ноября 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 КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	25,48	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,62	11,8	24,9	39,7	418
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,39	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,83	4,6	0,4	30,1	142
Итого		79,23	26	34,1	118,7	867
Всего		79,23	26	34,1	118,7	867

Зав. производством (шеф-повар)

