

Согласовано

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

МЕНЮ

11 ноября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	35,27	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,95	4	5,7	24,9	164
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
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
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		70,17	9,5	13	72,3	435
Всего		70,17	9,5	13	72,3	435

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
11 ноября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	35,28	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,95	4	5,7	24,9	164
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,61	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		70,20	9,5	13	72,4	436
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	25,54	5	8,1	14,4	146
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,72	16,2	22,5	22,6	346
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	30	2,42	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,83	4,6	0,4	30,1	142
Итого		82,83	28,2	31,5	106,4	806
Всего		153,03	37,7	44,5	178,8	1242

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

11 ноября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	35,27	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко- сливочное несоленое	150	28,95	4	5,7	24,9	164
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,60	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		70,20	9,5	13	72,4	436
Всего		70,20	9,5	13	72,4	436

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

11 ноября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	35,26	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко- сливочное несоленое	150	28,95	4	5,7	24,9	164
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,60	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		70,16	9,5	13	72,4	436
Всего		70,16	9,5	13	72,4	436

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

11 ноября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	123	35,28	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,95	4	5,7	24,9	164
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,61	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		70,20	9,5	13	72,4	436
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленные, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	30,71	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,74	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,32	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,40	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,81	4,6	0,4	30,1	142
Итого		87,97	29,3	33	110,1	838
Всего		158,17	38,8	46	182,5	1274

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

11 ноября 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	50	15,82	0,4	0,1	1,2	7
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ сметана 20% жирности, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленные, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	31,21	5,9	9,6	18,8	181
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,72	16,3	22,5	23	347
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,36	0,4	0,1	24,3	105
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,31	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,69	4,5	0,4	29,4	139
Итого		104,10	29,4	33	109,1	839
Всего		104,10	29,4	33	109,1	839

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

11 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						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	50	15,76	0,4	0,1	1,2	7
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ сметана 20% жирности, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	31,02	5,9	9,6	18,5	180
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	199	43,61	16,2	22,5	22,5	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,33	0,4	0,1	24,2	104
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,30	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	59	4,66	4,5	0,4	29,4	139
Итого		103,69	29,3	33	108,2	836
Всего		103,69	29,3	33	108,2	836

Зав. производством (шеф-повар)