

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

12 ноября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,21	9	17,4	0,8	188
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	22,78	3,5	4,9	10,5	100
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	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
Итого		60,94	16,3	22,7	49	456
Всего		60,94	16,3	22,7	49	456

Зав. производством (шеф-повар)

СФ

Согласовано

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

МЕНЮ

12 ноября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,37	9	17,4	0,8	188
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	22,77	3,5	4,9	10,5	100
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,53	2,4	0,2	15,9	75
Итого		61,31	16,5	22,7	50,2	462
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), сметана 20% жирности, соль	101	19,65	4,7	5,8	6,2	96
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	38,44	8,3	10,3	15	179
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	59,53	26,3	5,5	8,7	182
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,80	5,2	6,5	29,5	193
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,48	2,1	0,3	13,4	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,07	4,8	0,4	31,8	150
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		178,22	52,4	29	124,8	956
Всего		239,53	68,9	51,7	175	1418

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

12 ноября 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,21	9	17,4	0,8	188
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	22,80	3,5	4,9	10,5	100
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,54	2,4	0,2	15,9	75
Итого		61,17	16,5	22,7	50,2	462
Всего		61,17	16,5	22,7	50,2	462

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

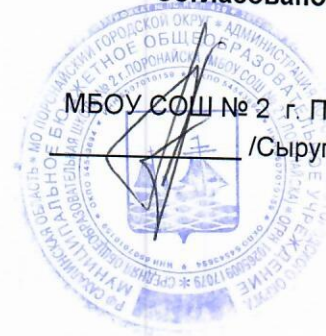
12 ноября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,21	9	17,4	0,8	188
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	22,75	3,5	4,9	10,5	100
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,53	2,4	0,2	15,9	75
Итого		61,12	16,5	22,7	50,2	462
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), сметана 20% жирности, соль	101	19,62	4,7	5,8	6,2	96
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	43,38	9,5	11,7	18,5	210
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	59,54	26,3	5,5	8,7	182
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,49	2,1	0,3	13,4	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,07	4,8	0,4	31,8	150
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		183,15	53,6	30,4	128,3	987
Всего		244,27	70,1	53,1	178,5	1449

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

12 ноября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,21	9	17,4	0,8	188
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	22,74	3,5	4,9	10,5	100
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,54	2,4	0,2	15,9	75
Итого		61,11	16,5	22,7	50,2	462
Всего		61,11	16,5	22,7	50,2	462

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 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 С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	39,23	9	9,4	18,1	187
СЕРДЦЕ В СОУСЕ говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	33,88	14,3	10,4	5,8	167
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	352	30,73	6,3	6,4	42,9	259
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,41	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,89	4,6	0,4	30,5	144
Итого		122,04	36,2	26,9	128,5	892
Всего		122,04	36,2	26,9	128,5	892

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 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 С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	38,91	9	9,3	18,1	186
СЕРДЦЕ В СОУСЕ говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	54	33,81	14,3	10,4	5,9	167
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	149	22,72	3,3	5,8	18,3	145
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,43	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,86	4,6	0,4	30,5	144
Итого		113,64	33,2	26,2	104	777
Всего		113,64	33,2	26,2	104	777

Зав. производством (шеф-повар)

