

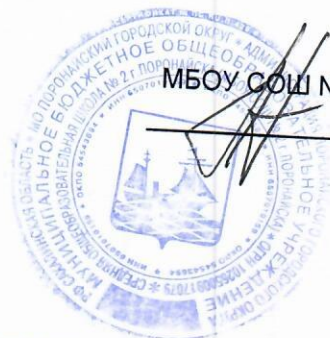
Согласовано

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

МЕНЮ

14 ноября 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	75,40	2,5	7,9	16,1	140
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ВАФЛИ вафли с фруктово-ягодной начинками	30	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	46,43	0,8	0,8	19,2	92
Итого		123,80	3,5	8,7	49,4	288
Всего		123,80	3,5	8,7	49,4	288

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

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

МЕНЮ

14 ноября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	153	77,14	2,9	8,2	16,1	145
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ВАФЛИ вафли с фруктово-ягодной начинками	30	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	195	46,45	0,8	0,8	19,2	92
Итого		125,55	3,9	9	49,4	293
Обед						
СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200/21	15,88	5,8	6,3	14,5	133
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, фарш лососевый, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное	102	48,10	1,9	10,8	1,6	107
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	35	2,77	2,3	0,3	14,8	71
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
Итого		91,30	18,7	22,2	122,8	753
Всего		216,85	22,6	31,2	172,2	1046

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

14 ноября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	75,59	2,5	7,9	16,1	141
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ВАФЛИ вафли с фруктово-ягодной начинками	30	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	195	46,42	0,8	0,8	19,2	92
Итого		123,98	3,5	8,7	49,4	289
Всего		123,98	3,5	8,7	49,4	289

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

14 ноября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	75,36	2,5	7,9	16,1	140
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ВАФЛИ вафли с фруктово-ягодной начинками	30	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	195	46,43	0,8	0,8	19,2	92
Итого		123,75	3,5	8,7	49,4	288
Обед						
СУПВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	17,95	6,5	7	16,2	150
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, фарш лососевый, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное	100	46,30	1,5	10,5	1,6	102
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	35	2,77	2,3	0,3	14,8	71
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
Итого		91,56	19	22,6	124,5	765
Всего		215,32	22,5	31,3	173,9	1053

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	75,33	2,5	7,9	16,1	140
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ВАФЛИ вафли с фруктово-ягодной начинками	30	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	195	46,43	0,8	0,8	19,2	92
Итого		123,72	3,5	8,7	49,4	288
Всего		123,72	3,5	8,7	49,4	288

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

14 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 ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	20,30	8,3	8,5	22,3	193
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, лук репчатый, фарш лососевый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное	96	32,97	0,9	9,1	1,4	87
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	12,09	8,2	5,3	35,7	224
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	8,17	0,5	0,2	28,9	127
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,26	1,9	0,3	12,1	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	56	4,46	4,3	0,3	28	132
Итого		80,25	24,1	23,7	128,4	821
Всего		80,25	24,1	23,7	128,4	821

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

14 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 ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	20,39	8,3	8,5	22,3	193
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, лук репчатый, фарш лососевый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное	97	33,07	1	9,1	1,4	87
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	12,15	8,3	5,3	35,9	225
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	7,87	0,5	0,2	28,3	124
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,21	1,9	0,3	12,1	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,48	4,3	0,3	28	132
Итого		80,16	24,3	23,7	128	819
Всего		80,16	24,3	23,7	128	819

Зав. производством (шеф-повар)