

Согласовано



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

МЕНЮ
20 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.), сметана 20% жирности, творог 9 %		150	87,46	3	4,3	16,2	112
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт		30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок		200	16,68	2	1,8	17,1	91
ЯБЛОКО яблоки		210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
Итого			153,99	5,8	6,9	53,9	302
Всего			153,99	5,8	6,9	53,9	302

Зав. производством (шеф-повар)

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'И.И.И.', is written over a horizontal line.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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.), сметана 20% жирности, творог 9 %	150	87,31	3	4,3	16,2	112
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,68	2	1,8	17,1	91
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	213	50,70	0,9	0,9	20,9	100
Итого		154,69	5,9	7	54,2	303
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, вода питьевая, говядина б/к	200	30,01	8,3	5,3	18,8	151
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	44,97	18	6,4	1,4	149
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193
КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	16,10			23,9	94
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	38	2,95	2,5	0,3	15,9	77
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	75	6,00	5,7	0,5	37,6	178
Итого		110,61	40	17	131,3	842
Всего		265,29	45,9	24	185,5	1145

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
20 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.), сметана 20% жирности, творог 9 %	150	87,39	3	4,3	16,2	112
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,68	2	1,8	17,1	91
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	213	50,67	0,9	0,9	20,9	100
Итого		154,74	5,9	7	54,2	303
Всего		154,74	5,9	7	54,2	303

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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.), сметана 20% жирности, творог 9 %	151	88,00	3,1	4,5	16,2	114
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,68	2	1,8	17,1	91
ЯБЛОКО яблоки	213	50,67	0,9	0,9	20,9	100
Итого		155,35	6	7,2	54,2	305
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, вода питьевая, говядина б/к	250	37,06	10,1	6,5	22,8	186
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	44,97	18	6,4	1,4	149
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,35	5,5	4,5	33,7	193
КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	16,10			23,9	94
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	38	2,97	2,5	0,3	15,9	77
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	75	6,00	5,7	0,5	37,6	178
Итого		117,46	41,8	18,2	135,3	877
Всего		272,81	47,8	25,4	189,5	1182

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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.), сметана 20% жирности, творог 9 %	156	90,95	3,8	5,1	16,2	122
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,67	2	1,8	17,1	91
ЯБЛОКО яблоки	213	50,66	0,9	0,9	20,9	100
Итого		158,27	6,7	7,8	54,2	313
Всего		158,27	6,7	7,8	54,2	313

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

20 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	36,38	8,6	9	12,4	161
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	90	46,19	18	7	1,4	155
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	148	11,42	5,5	3,7	33,8	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,48	2,1	0,3	13,4	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,03	4,8	0,4	31,8	150
Итого		112,77	39	20,4	114,5	809
Всего		112,77	39	20,4	114,5	809

Зав. производством (шеф-повар)

[Подпись]

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	36,35	8,6	9	12,4	161
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	90	46,37	18,1	7,1	1,4	155
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	150	11,45	5,5	3,7	33,7	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,29			21,9	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,50	2,1	0,3	13,4	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,07	4,8	0,4	31,8	150
Итого		113,04	39,1	20,5	114,6	810
Всего		113,04	39,1	20,5	114,6	810

Зав. производством (шеф-повар)