

Согласовано

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

МЕНЮ

21 ноября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	90	33,66	10,2	13,5	10,2	195
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, томатная паста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, лавровый лист	200	45,39	9,3	5,7	41	249
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
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		94,75	24,3	20,8	96,5	657
Всего		94,75	24,3	20,8	96,5	657

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

21 ноября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	90	33,60	10,2	13,5	10,2	195
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, томатная паста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, лавровый лист	200	45,37	9,3	5,7	41	249
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,61	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,29	2,2	0,2	14,4	68
Итого		94,59	24,2	20,8	95,9	655
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, сайра бланширован.	250	40,36	9,9	0,6	22,2	131
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	52,86	15	11,6	7,3	186
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	25,99	4	4,8	22,2	145
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	31	2,42	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,56	4,4	0,4	28,7	136
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		132,51	35,7	17,9	119,7	770
Всего		227,10	59,9	38,7	215,6	1425

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
21 ноября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	90	33,66	10,2	13,5	10,2	195
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, томатная паста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, лавровый лист	200	45,40	9,3	5,7	41	249
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,61	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,29	2,2	0,2	14,4	68
Итого		94,68	24,2	20,8	95,9	655
Всего		94,68	24,2	20,8	95,9	655

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

21 ноября 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	90	33,65	10,2	13,5	10,2	195
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, томатная паста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, лавровый лист	200	45,38	9,3	5,7	41	249
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,61	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,29	2,2	0,2	14,4	68
Итого		94,64	24,2	20,8	95,9	655
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, сайра бланширован.	250	40,48	10,1	0,6	23,5	137
ГУЛЯШ говядина б/к, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	52,82	15	11,6	7,3	186
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	26,17	4	4,8	22,2	145
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	31	2,41	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,58	4,4	0,4	28,7	136
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		132,78	35,9	17,9	121	776
Всего		227,42	60,1	38,7	216,9	1431

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

21 ноября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	90	33,66	10,2	13,5	10,2	195
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, томатная паста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, лавровый лист	200	45,37	9,3	5,7	41	249
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,62	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,30	2,2	0,2	14,4	68
Итого		94,66	24,2	20,8	95,9	655
Всего		94,66	24,2	20,8	95,9	655

Зав. производством (шеф-повар)





Согласовано

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

МЕНЮ
21 ноября 2024 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы)	250	34,02	3,5	4,3	27,1	158
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	54,47	15,1	19,5	8,2	259
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	22,45	5,7	4,6	33,5	198
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,25	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,54	4,3	0,4	28,6	135
Итого		129,00	30,5	29	131	893
Всего		129,00	30,5	29	131	893

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

21 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 РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы)	250	34,05	3,6	4,3	27,1	158
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	54,50	15,1	19,5	8,2	259
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	22,47	5,7	4,6	33,5	198
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,28			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,56	4,3	0,4	28,6	135
Итого		129,05	30,6	29	131,1	893
Всего		129,05	30,6	29	131,1	893

Зав. производством (шеф-повар)

