

Согласовано

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

МЕНЮ

22 ноября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	148	24,10	7,6	12,3	27	243
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	63	19,51	0,5	0,1	1,6	9
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	45	10,17	3,5	4,5	34,4	193
Итого		70,93	15,5	25,6	100,8	688
Всего		70,93	15,5	25,6	100,8	688

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

22 ноября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	142	22,27	7,1	11,5	27	233
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,63	1,4	0,2	8,7	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,32	2,2	0,2	14,5	69
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	63	19,49	0,5	0,1	1,6	9
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	46	10,18	3,5	4,5	34,4	193
Итого		69,06	15	24,8	100,4	677
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	25,98	9,1	8,5	27,8	218
ПОДЖАРКА соль, свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	39,73	11,9	29,7	3,3	316
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко- сливочное несоленое	150	11,14	8,3	6,1	35,9	225
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,45	2	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,59	4,4	0,4	29	137
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		102,15	36,7	45,2	129,3	1051
Всего		171,21	51,7	70	229,7	1728

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
22 ноября 2024 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		143	22,75	7,2	11,7	27	235
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,97	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		21	1,63	1,4	0,2	8,7	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		29	2,31	2,2	0,2	14,5	69
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые		63	19,51	0,5	0,1	1,6	9
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт		46	10,17	3,5	4,5	34,4	193
Итого			69,54	15,1	25	100,4	679
Всего			69,54	15,1	25	100,4	679

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

22 ноября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	142	22,36	7,1	11,5	27	233
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,31	2,2	0,2	14,5	69
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,62	1,4	0,2	8,7	42
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	63	19,51	0,5	0,1	1,6	9
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	46	10,17	3,5	4,5	34,4	193
Итого		69,14	15	24,8	100,4	677
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	33,52	10,9	10,2	31	251
ПОДЖАРКА соль, свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	39,72	11,9	29,7	3,3	316
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупя гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,13	8,3	6,1	35,9	225
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,44	2	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,63	4,4	0,4	29	137
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		109,70	38,5	46,9	132,5	1084
Всего		178,85	53,5	71,7	232,9	1761

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

22 ноября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	140	21,70	6,8	11,2	27	230
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,62	1,4	0,2	8,7	42
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	63	19,52	0,5	0,1	1,6	9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,32	2,2	0,2	14,5	69
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	46	10,17	3,5	4,5	34,4	193
Итого		68,49	14,7	24,5	100,4	674
Всего		68,49	14,7	24,5	100,4	674

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

22 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 КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	30,44	10,8	10,5	31	255
МЯСО ТУШЕНОЕ свинина мясная, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	39,12	11,8	29,7	2,8	313
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	12,14	8,3	5,3	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,55	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,53	4,3	0,3	28,3	134
Итого		100,04	37,4	46,1	133,6	1080
Всего		100,04	37,4	46,1	133,6	1080

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

22 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 КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	30,39	10,8	10,5	31	254
МЯСО ТУШЕНОЕ свинина мясная, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	39,05	11,7	29,7	2,7	312
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	12,14	8,3	5,3	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,24			21,5	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,59	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,51	4,3	0,3	28,3	134
Итого		99,92	37,3	46,1	133,3	1077
Всего		99,92	37,3	46,1	133,3	1077

Зав. производством (шеф-повар)