



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

МЕНЮ

26 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, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	100	36,07	10,5	19	3,2	217
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,55	3,4	4,9	10	97
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		63,56	17,7	24,3	50,9	482
Всего		63,56	17,7	24,3	50,9	482

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

26 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, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	100	36,23	10,5	19	3,2	217
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,53	3,4	4,9	10	97
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,45	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,43	2,3	0,2	15,2	72
Итого		63,60	17,6	24,3	50,3	480
	Обед					
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	200	38,00	8,3	10,1	14,9	177
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	44,41	19,7	4	8,7	144
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	28	2,19	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,88	4,6	0,4	30,5	144
ГРУША груша	303	106,42	1,2	0,9	31,2	143
Итого		248,96	41,8	22,3	146,7	949
Всего		312,56	59,4	46,6	197	1429

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 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, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	100	36,07	10,5	19	3,2	217
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,54	3,4	4,9	10	97
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,45	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,43	2,3	0,2	15,2	72
ГРУША груша	303	106,45	1,2	0,9	31,2	143
Итого		169,91	18,8	25,2	81,5	623
Всего		169,91	18,8	25,2	81,5	623

Зав. производством (шеф-повар)





МЕНЮ

26 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, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	100	36,11	10,5	19	3,2	217	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,53	3,4	4,9	10	97	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,45	1,2	0,2	7,8	38	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,43	2,3	0,2	15,2	72	
Итого		63,48	17,6	24,3	50,3	480	
Обед							
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	43,39	9,6	11,6	18,4	209	
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	44,41	19,7	4	8,7	144	
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	28	2,18	1,8	0,2	11,7	56	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,86	4,6	0,4	30,5	144	
ГРУША груша	303	106,45	1,2	0,9	31,2	143	
Итого		254,34	43,1	23,8	150,2	981	
Всего		317,82	60,7	48,1	200,5	1461	

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Торонайск
Сырутина Л.С./

МЕНЮ

26 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, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	100	36,06	10,5	19	3,2	217
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,49	3,4	4,9	10	97
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,44	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,44	2,3	0,2	15,2	72
ГРУША груша	303	106,50	1,2	0,9	31,2	143
Итого		169,90	18,8	25,2	81,5	623
Всего		169,90	18,8	25,2	81,5	623

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
26 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					
нарезка овощная огурцы грунтовые, томаты грунтовые	57	17,73	0,5	0,1	1,4	7
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ морская капуста, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	38,42	8,3	10,4	18,3	194
СЕРДЦЕ В СОУСЕ говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	100	44,65	19,1	10,8	5,2	186
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	29,12	6,5	5,5	43,1	251
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,59	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,72	4,5	0,4	29,7	140
Итого		139,22	41,3	27,5	125,7	901
Всего		139,22	41,3	27,5	125,7	901

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

26 ноября 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед						
нарезка овощная огурцы грунтовые, томаты грунтовые		57	17,81	0,5	0,1	1,4	7
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ морская капуста, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории		250	38,41	8,3	10,4	18,3	193
СЕРДЦЕ В СОУСЕ говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт		100	44,58	19,1	10,8	5,2	186
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное		150	29,32	6,6	5,6	43,3	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	2,01	0,2		14,4	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		33	2,59	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		59	4,73	4,5	0,4	29,7	140
Итого			139,44	41,4	27,6	126,2	904
Всего			139,44	41,4	27,6	126,2	904

Зав. производством (шеф-повар)

