

Согласовано

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



МЕНЮ

3 декабря 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленное, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	35,35	10,8	14,9	4,5	186
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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
Итого		78,39	19,9	21,8	71,9	549
Всего		78,39	19,9	21,8	71,9	549

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
3 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,80	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	35,36	10,8	14,9	4,5	186
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	5,00	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,50	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15	71
Итого		79,05	19,9	21,8	71,5	548
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	200	43,57	9,1	10,9	20,2	209
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	41,23	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,48	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,47			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,29	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,76	4,6	0,4	30,1	142
Итого		118,78	20,9	24,5	122,4	776
Всего		197,83	40,8	46,3	193,9	1324

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

3 декабря 2024 г.

5-11



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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	35,35	10,8	14,9	4,5	186
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленное, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,99	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,51	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,39	2,3	0,2	15	71
Итого		79,04	19,9	21,8	71,5	548
Всего		79,04	19,9	21,8	71,5	548

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

МЕНЮ

3 декабря 2024 г.

5-9 кл ОВЗ



Согласовано

Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	35,39	10,8	14,9	4,5	186
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,98	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,52	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,39	2,3	0,2	15	71
Итого		79,07	19,9	21,8	71,5	548
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, картофель, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, вода питьевая, говядина б/к	250	53,13	11	13,1	24,4	253
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	41,24	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,47	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	17,31			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,27	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,79	4,6	0,4	30,1	142
Итого		132,22	22,8	26,7	134,7	852
Всего		211,28	42,7	48,5	206,2	1400

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

3 декабря 2024 г.

СВО

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль		90	35,51	10,8	14,9	4,5	186
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль		200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		19	1,53	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		30	2,40	2,3	0,2	15	71
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон		185/15/7	5,04	0,3		14,4	59
Итого			79,27	19,9	21,8	71,5	548
Всего			79,27	19,9	21,8	71,5	548

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

3 декабря 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 перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	71	21,09	0,6	0,1	1,5	9
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	35,13	10,6	14	23,5	254
КОТЛЕТА РЫБНАЯ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное	87	36,78	0,6	4,7	3,6	58
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	12,09	8,2	5,3	35,7	224
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,30			22	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,48	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,57	4,4	0,4	28,7	135
Итого		123,45	26,5	24,8	128,3	831
Всего		123,45	26,5	24,8	128,3	831

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 декабря 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 перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	70	20,85	0,5	0,1	1,5	9
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	35,29	10,7	14,1	23,4	255
КОТЛЕТА РЫБНАЯ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное	87	36,69	0,6	4,7	3,3	56
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	31	2,43	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,51	4,4	0,4	28,7	135
Итого		123,18	26,6	24,9	127,8	830
Всего		123,18	26,6	24,9	127,8	830

Зав. производством (шеф-повар)