

Согласовано

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

МЕНЮ

10 декабря 2024 г.

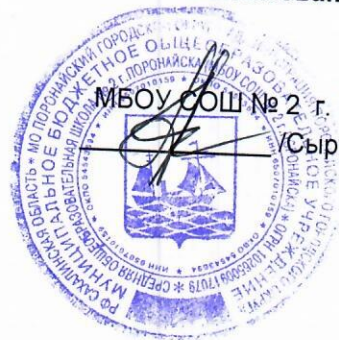
1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,42	9	17,4	0,8	189
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,41	3,7	4,9	10,8	101
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
АПЕЛЬСИН апельсин	220	65,47	1,4	0,3	12,5	66
Итого		123,25	17,9	23	61,8	524
Всего		123,25	17,9	23	61,8	524

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

10 декабря 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" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,41	9	17,4	0,8	189
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,38	3,7	4,9	10,8	101
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	1,61	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,43	2,3	0,2	15,3	72
АПЕЛЬСИН апельсин	220	65,47	1,4	0,3	12,5	66
Итого		123,26	17,9	23	62,1	525
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры 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	40,33	18	3,7	7,9	132
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,22	5,2	5,9	34	206
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,40	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,88	4,6	0,4	30,6	144
Итого		131,09	39,1	20,6	120,5	813
Всего		254,35	57	43,6	182,6	1338

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

10 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,42	9	17,4	0,8	189
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,42	3,7	4,9	10,8	101
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	1,60	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,44	2,3	0,2	15,3	72
АПЕЛЬСИН апельсин	220	65,47	1,4	0,3	12,5	66
Итого		123,31	17,9	23	62,1	525
Всего		123,31	17,9	23	62,1	525

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,79	9	17,4	0,8	189
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,49	3,7	4,9	10,8	101
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
АПЕЛЬСИН апельсин	220	65,47	1,4	0,3	12,5	66
Итого		123,70	17,9	23	61,8	524
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	58,65	13,1	14,7	18,6	250
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	40,32	18	3,7	7,9	132
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,23	5,2	5,9	34	206
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,29	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,88	4,7	0,4	30,6	145
Итого		151,63	43,9	25,2	123,6	884
Всего		275,33	61,8	48,2	185,4	1408

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)**МЕНЮ**
10 декабря 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" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,39	9	17,4	0,8	189
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,38	3,7	4,9	10,8	101
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	1,60	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,44	2,3	0,2	15,3	72
АПЕЛЬСИН апельсин	220	65,47	1,4	0,3	12,5	66
Итого		123,24	17,9	23	62,1	525
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,91	9,5	11,5	18,4	208
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	40,34	18	3,7	7,9	132
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,21	5,2	5,9	34	206
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,40	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,87	4,6	0,4	30,6	144
Итого		136,00	40,3	22	124	844
Всего		259,24	58,2	45	186,1	1369

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

10 декабря 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	90	32,47	9	17,4	0,8	189
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,35	3,7	4,9	10,8	101
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	1,60	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,44	2,3	0,2	15,3	72
АПЕЛЬСИН апельсин	220	65,47	1,4	0,3	12,5	66
Итого		123,28	17,9	23	62,1	525
Всего		123,28	17,9	23	62,1	525

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)**МЕНЮ**
10 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						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	41,59	9,1	10,3	18,3	197
СЕРДЦЕ В СОУСЕ говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	100	40,71	17,5	11,2	4,7	181
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	200	20,90	5,2	3,3	34	186
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	17,77	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,56	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,67	4,4	0,4	29,1	137
Итого		128,21	39,3	25,7	119,9	858
Всего		128,21	39,3	25,7	119,9	858

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

10 декабря 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 МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,52	9,3	10,5	18,3	199
СЕРДЦЕ В СОУСЕ говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	100	40,69	17,4	11,2	4,7	181
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	200	20,87	5,2	3,3	34	186
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	17,77	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,53	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,64	4,4	0,4	29,1	137
Итого		129,01	39,4	25,9	119,9	860
Всего		129,01	39,4	25,9	119,9	860

Зав. производством (шеф-повар)

