

Согласовано

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

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,25	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ (МОРСКАЯ КАПУСТА) морская капуста	54	11,16	0,5			2
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	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
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,50	3,6	4,6		56
Итого		100,05	22,1	33,3	45,1	556
Всего		100,05	22,1	33,3	45,1	556

Зав. производством (шеф-повар)





Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,38	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ (МОРСКАЯ КАПУСТА) морская капуста	54	11,16	0,5			2
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	20	1,61	1,4	0,2	8,7	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,48	2,4	0,2	15,5	73
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,54	3,6	4,6		56
Итого		100,34	22,3	33,3	45,7	559
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, пшено, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	30,09	8,4	7,7	19,7	175
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	51,18	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,42	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,96	4,7	0,4	31,1	147
Итого		113,51	34,8	30,5	126,6	899
Всего		213,85	57,1	63,8	172,3	1458

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,24	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ (МОРСКАЯ КАПУСТА) морская капуста	54	11,16	0,5			2
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	20	1,62	1,4	0,2	8,7	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	31	2,48	2,4	0,2	15,5	73
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,50	3,6	4,6		56
Итого		100,16	22,3	33,3	45,7	559
Всего		100,16	22,3	33,3	45,7	559

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

Инвалид

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% подсолнечное рафинированое	соль, масло	160	62,00	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ (МОРСКАЯ КАПУСТА) морская капуста		54	11,16	0,5			2
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		20	1,58	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		31	2,48	2,4	0,2	15,6	73
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)		15	9,74	3,6	4,6		56
Итого			100,13	22,2	33,3	45,6	558
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, пшено, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к		250	37,79	10,4	9,4	24,6	219
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт		75	51,19	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое		150	10,60	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок		200	14,29			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		31	2,45	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		62	4,96	4,7	0,4	31,1	147
АПЕЛЬСИН апельсин		100	42,55	0,9	0,2	8,1	43
Итого			163,83	37,8	32,4	139,7	986
Всего			263,96	60	65,7	185,3	1544

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

11 декабря 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,22	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ (МОРСКАЯ КАПУСТА) морская капуста	54	11,16	0,5			2
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	1,62	1,4	0,2	8,7	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,47	2,4	0,2	15,5	73
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,52	3,6	4,6		56
Итого		100,16	22,3	33,3	45,7	559
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, пшено, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	37,54	10,4	9,4	24,6	219
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	51,18	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,35	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,43	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,95	4,7	0,4	31,1	147
АПЕЛЬСИН апельсин	100	42,53	0,9	0,2	8,1	43
Итого		163,27	37,7	32,4	139,6	986
Всего		263,43	60	65,7	185,3	1545

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
11 декабря 2024 г.

СВО

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% подсолнечное рафинированное	соль, масло	160	62,29	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ (МОРСКАЯ КАПУСТА) морская капуста		54	11,16	0,5			2
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		20	1,62	1,4	0,2	8,7	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		31	2,48	2,4	0,2	15,5	73
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)		15	9,44	3,6	4,6		56
Итого			100,15	22,3	33,3	45,7	559
Всего			100,15	22,3	33,3	45,7	559

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



МЕНЮ

11 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	35,82	8,4	9	11,9	159
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	75	48,38	13,5	17,6	4,7	221
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	143	8,28	5,5	2	33,7	173
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,10	1,7	0,2	11,1	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,78	4,6	0,4	30,1	142
Итого		110,65	33,7	29,2	113,2	835
Всего		110,65	33,7	29,2	113,2	835

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
11 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	35,82	8,4	9	12,1	159
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	75	48,32	13,5	17,6	4,7	221
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	150	8,28	5,5	2	33,7	173
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,25			21,6	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,07	1,7	0,2	11,1	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
Итого		110,55	33,7	29,2	113,3	834
Всего		110,55	33,7	29,2	113,3	834

Зав. производством (шеф-повар)