

Согласовано



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

МЕНЮ

23 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, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	90	30,54	9,4	19,9	5,9	231
Капуста тушеная капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,68	3,8	4,9	10,9	102
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		56,16	17	25,2	54,5	501
Всего		56,16	17	25,2	54,5	501

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

23 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда

Выход

Цена,
руб.

Химический состав

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая
ценность,
ккал

Завтрак

Биточки "Школьник"

соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая,
хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт,
масло подсолнечное рафинированное

90

30,47

9,4

19,9

5,9

230

Капуста тушеная

капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь
красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт,
соль, лавровый лист

150

19,64

3,8

4,9

10,9

102

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

1,70

1,4

0,2

9

43

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт

30

2,40

2,3

0,2

14,9

70

Итого

56,18

17,1

25,2

54,8

501

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

43,64

9,2

10,9

14,9

187

ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ

томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжья печень,
морковь красная, лук репчатый

100

58,95

27,4

5,3

10,5

220

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное
несоленое, соль

200

31,80

4,5

5,8

28,5

180

СОК ЯБЛОЧНЫЙ

сок яблочный

214

19,59

1,1

0,2

21,6

99

ХЛЕБ РЖАНОЙ

хлеб ржаной формовой

32

2,53

2,1

0,3

13,5

65

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт

60

4,76

4,5

0,4

29,9

141

Итого

161,26

48,8

22,9

118,9

892

Всего

217,44

65,9

48,1

173,7

1393

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

23 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Биточки " Школьник"		90	30,53	9,4	19,9	5,9	230
соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное							
Капуста тушеная		150	19,98	3,8	4,9	10,9	102
капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист							
ЧАЙ С САХАРОМ		200/15	1,97	0,2		14,1	56
чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок							
ХЛЕБ РЖАНОЙ		21	1,68	1,4	0,2	9	43
хлеб ржаной формовой							
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,38	2,3	0,2	14,9	70
хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт							
Итого			56,54	17,1	25,2	54,8	501
Всего			56,54	17,1	25,2	54,8	501

Зав. производством (шеф-повар)

ис

Согласовано



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

МЕНЮ

23 декабря 2024 г.

Инвалид

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Биточки " Школьник" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированое		90	30,99	9,4	19,9	5,9	231
Капуста тушеная капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист		150	19,75	3,8	4,9	10,9	102
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	1,66	1,4	0,2	8,9	43
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
Итого			56,77	17,1	25,2	54,9	503
	Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории		250	40,16	8,3	10,4	18,3	194
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый		100	58,90	27,4	5,3	10,5	220
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль		200	31,81	4,5	5,8	28,5	180
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный		214	19,54	1,1	0,2	21,6	98
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		32	2,53	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
ГРУША груша		210	73,58	0,8	0,6	21,6	99
Итого			231,32	48,8	23	144,2	998
Всего			288,09	65,9	48,2	199,1	1501

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

23 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, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное		90	30,54	9,4	19,9	5,9	230
Капуста тушеная капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист		150	19,65	3,8	4,9	10,9	102
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	1,68	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		30	2,38	2,3	0,2	14,9	70
Итого			56,22	17,1	25,2	54,8	501
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	46,02	9,6	11,6	18,4	209
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый		100	58,91	27,4	5,3	10,5	220
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль		200	31,79	4,5	5,8	28,5	180
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный		214	19,57	1,1	0,2	21,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		32	2,52	2,1	0,3	13,5	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		60	4,76	4,5	0,4	29,9	141
ГРУША груша		210	73,70	0,8	0,6	21,6	99
Итого			237,27	50	24,2	144	1013
Всего			293,49	67,1	49,4	198,8	1514

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор

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

МЕНЮ
23 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, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированое	90	30,53	9,4	19,9	5,9	230
Капуста тушеная капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	19,63	3,8	4,9	10,9	102
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	1,68	1,4	0,2	9	43
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,38	2,3	0,2	14,9	70
Итого		56,18	17,1	25,2	54,8	501
Всего		56,18	17,1	25,2	54,8	501

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

23 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, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	40,95	9	9,4	18,1	188
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ говяжья печень, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	93	50,61	23,3	11,5	4,3	230
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	25,17	4,8	7,2	20,5	171
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	5,77			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,42	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,88	4,7	0,4	30,8	146
Итого		129,80	43,8	28,8	104,6	868
Всего		129,80	43,8	28,8	104,6	868

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
23 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, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	41,53	9,2	9,5	18,2	189
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ говяжья печень, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	93	50,82	23,4	11,5	4,5	231
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	25,11	4,8	7,3	20,5	171
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	5,73			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,37	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,91	4,7	0,4	30,8	146
Итого		130,48	44,1	29	104,9	870
Всего		130,48	44,1	29	104,9	870

Зав. производством (шеф-повар)