

Согласовано

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

МЕНЮ

24 декабря 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлета рыбная соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	37,91	1,7	6,9	9,7	103
Пюре картофельное соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,35	5,6	7,2	27,2	191
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	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		79,20	11,1	14,5	74,6	462
Всего		79,20	11,1	14,5	74,6	462

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

24 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлета рыбная соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	101	38,21	1,7	6,9	9,8	104
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,45	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,42	1,2	0,2	7,7	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,44	2,3	0,2	15,4	73
Итого		79,49	11	14,5	74,2	461
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, томатная паста	200	17,76	5,1	7,1	14,1	137
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,74	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,32	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,18	1,8	0,2	11,6	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,88	4,7	0,4	30,7	145
Итого		74,87	28,2	30,4	105,4	794
Всего		154,35	39,2	44,9	179,6	1255

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
24 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлета рыбная соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	101	38,44	1,7	6,9	9,8	104
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко- сливочное несоленое	150	35,35	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,44	1,2	0,2	7,7	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,45	2,3	0,2	15,4	73
Итого		79,65	11	14,5	74,2	461
Всего		79,65	11	14,5	74,2	461

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

24 декабря 2024 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлета рыбная соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	101	38,78	1,7	6,9	9,7	103
Пюре картофельное соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	34,96	5,6	7,2	27,2	191
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	18	1,42	1,2	0,2	7,6	37
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,48	2,4	0,2	15,6	73
Итого		79,61	11,1	14,5	74,2	460
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, томатная паста	250	20,98	5,7	8,1	17,8	163
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,71	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,31	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,96	4,7	0,4	31,1	147
Итого		78,17	28,9	31,4	109,8	823
Всего		157,78	40	45,9	184	1283

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

24 декабря 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлета рыбная соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	101	38,47	1,7	6,9	9,8	104
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,35	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,44	1,2	0,2	7,7	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,45	2,3	0,2	15,4	73
Итого		79,67	11	14,5	74,2	461
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, томатная паста	250	20,92	5,7	8,1	17,8	163
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,74	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,32	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,17	1,8	0,2	11,6	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,90	4,7	0,4	30,7	145
Итого		78,04	28,8	31,4	109,1	820
Всего		157,71	39,8	45,9	183,3	1281

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

24 декабря 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлета рыбная соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	101	38,43	1,7	6,9	9,8	104
Пюре картофельное соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,44	5,6	7,2	27,2	191
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,96	0,2		14,1	56
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	18	1,44	1,2	0,2	7,7	37
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,44	2,3	0,2	15,4	73
Итого		79,71	11	14,5	74,2	461
Всего		79,71	11	14,5	74,2	461

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
24 декабря 2024 г.
ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	19,14	4,7	8	12,1	136
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт	200	40,33	14,8	21,2	21,9	326
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	8,20			21,2	84
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,50	2,1	0,3	13,4	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	4,93	4,7	0,4	30,9	146
Итого		75,10	26,3	29,9	99,5	757
Всего		75,10	26,3	29,9	99,5	757

Зав. производством (шеф-повар) _____



МЕНЮ
24 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						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	18,99	4,6	8	11,9	135
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	40,38	14,7	21,2	21,7	325
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	8,26			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,44	2,1	0,3	13,4	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	4,94	4,7	0,4	30,9	146
Итого		75,02	26,1	29,9	99,7	757
Всего		75,02	26,1	29,9	99,7	757

Зав. производством (шеф-повар)