

Согласовано:  
директор  
ГБОУ СОШ № 2 с. Борское  
Жабина Л.М.

Утверждаю:  
ИП Какурина Л.И.

Какурина Л.И.

**Пятидневное меню на обеды  
с 02 сентября по 06 сентября  
ГБОУ СОШ № 2 с. Борское**

Обед	Выход 1-11 кл	Выход ОВЗ	Выход СВО 1-11 кл	Энер.цен., Ккал
<b>Понедельник</b>				
Щи из свежей капусты с картофелем	250	250	250	120,07
Каша гречневая рассыпчатая	180	180	180	238,9
Биточек из курицы с соусом	100	100	100	127,1
Салат Витаминный	60	60	60	73
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	81
Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42
Хлеб ржаной	30	30	30	43,71
<b>Вторник</b>				
Суп картофельный с горохом	250	250	250	166,42
Каша рассыпчатая с овощами (рис)	180	180	180	210,11
Шницель из курицы с соусом	100	100	100	127,1
Огурец в нарезке	60	60	60	8,48
Напиток лимонный	200	200	200	97,6
Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42
Хлеб ржаной	30	30	30	43,71
<b>Среда</b>				
Борщ с капустой и картофелем	250	250	250	178,25
Картофельное пюре	180	180	180	110
Рыба запеченная со сметаной	80	80	80	102
Салат из моркови с чесноком	60	60	60	91
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200	27,9
Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42
Хлеб ржаной	30	30	30	43,71
<b>Четверг</b>				
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	250	250	149,5
Горошница	180	180	180	245,76
Котлеты из курицы с соусом	100	100	100	127,1
Винегрет с растительным маслом	60	60	60	111,9
Компот из смеси сухофруктов	200	200	200	81
Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42
Хлеб ржаной	30	30	30	43,71
<b>Пятница</b>				
Суп картофельный с крупой (крупя пшеничная)	250	250	250	186,5
Жаркое по-домашнему	220	220	220	323
Салат из свежих огурцов со сладким перцем	60	60	60	86
Чай с лимоном и сахаром	200	200	200	27,9
Хлеб пшеничный	40	40	40	87,42
Хлеб ржаной	30	30	30	43,71



Согласовано  
 Директор  
 ГБОУ СОШ № 2 с. Борское  
 Жабина Л.М.

Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.

Какурина Л.И.

**Пятидневное меню на завтраки  
 с 02 сентября по 06 сентября  
 ГБОУ СОШ № 2 с. Борское**

Завтрак	Выход 1-11 кл	Выход ОВЗ	Выход Многод. 5-11 кл	Выход СВО 5-11 кл	Энер.цен., Ккал
<b>Понедельник</b>					
Каша «Дружба»	200	200	200	200	178
Оладьи с джемом	120	120	120	120	189
Чай с сахаром + С витаминизация	200	200	200	200	26,8
Пряник	-	-	50	-	91
Кондитерское изделие	-	-	-	80	74
<b>Вторник</b>					
Макароны отварные	180	180	180	180	202
Котлеты из курицы с соусом	100	100	100	100	127,1
Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	200	200	200	97,6
Хлеб пшеничный	30	30	30	30	87,42
Бутерброд с джемом	-	-	50	50	149
<b>Среда</b>					
Каша вязкая молочная овсяная	200	200	200	200	95,6
Сыр твердых сортов в нарезке	20	20	230	20	33,7
Булочка школьная	80	80	80	80	231,73
Компот из смеси сухофруктов + С витаминизация	200	200	200	200	81
Печенье овсяное	-	-	50	-	112
Фрукты свежие	-	-	-	120	106
<b>Четверг</b>					
Картофельное пюре	180	180	180	180	194,96
Тефтели из курицы с соусом	110	110	110	110	165,9
Чай с сахаром + С витаминизация	200	200	200	200	26,8
Хлеб пшеничный	30	30	30	30	87,42
Гребешок из дрожжевого теста	-	-	80	80	232
<b>Пятница</b>					
Суп молочный с рисом	200	200	200	200	93,02
Булочка дорожная	60	60	60	60	205
Фрукты свежие	120	120	120	120	106
Компот из свежих плодов и ягод	200	200	200	200	46
Печенье К кофе	-	-	50	-	51
Бутерброд с сыром	-	-	-	50	149



Согласовано:  
 Директор  
 ГБОУ СОШ № 2 с. Борское  
 Жабина Л.М.



Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.

Какурина Л.И.



ГБОУ СОШ № 2 с. Борское

МЕНЮ

2 СЕНТЯБРЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энер цен Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-16к-2020	Каша "Дружба"	200	178			
401	Оладьи с джемом	120	189			
54-2гн-2020	Чай с сахаром + С витаминизация	200	26,8			
Итого		520	393,8			
Стоимость завтрака		74,58				
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энер цен Ккал			
54-1с-2020	Щи из свежей капусты с картофелем	250	120,07			
54-4г-2020	Каша гречневая рассыпчатая	180	238,9			
54-23м-2020	Биточек из курицы с соусом	100	127,1			
2	Салат Витаминный	60	73			
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов	200	81			
Пром	Хлеб пшеничный	40	87,42			
Пром	Хлеб ржаной	30	43,71			
Итого		860	771,2			
Стоимость обеда		104,43				
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	P	Fe
40,39	40,38	161,48	440	355,31	679,53	9,97
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
243,5	0,61			28,39		12,46



Согласовано  
 Директор  
 ГБОУ СОШ № 2 с. Борское  
 Жабина Л.М.

Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.

Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ № 2 с. Борское

МЕНЮ

3 СЕНТЯБРЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энерг цен Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-1гн-2020	Макароны отварные	180	202			
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом	100	127,1			
348	Компот из свежих яблок + С витаминизация	200	97,6			
Пром	Хлеб пшеничный	30	87,42			
Итого		510	514,12			
Стоимость завтрака		74,58				
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энерг цен Ккал			
54-8с-2020	Суп картофельный с горохом	250	166,42			
166	Каша рассыпчатая с овощами (рис)	180	210,11			
54-24м-2020	Шницель из курицы с соусом	100	127,1			
54-2з-2020	Огурец в нарезке	60	8,48			
699	Напиток лимонный	200	97,6			
Пром	Хлеб пшеничный	40	87,42			
Пром	Хлеб ржаной	30	43,71			
Итого		860	740,84			
Стоимость обеда		104,43				
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
47,36	47,44	189,53	2934,76	362,06	894,52	88,77
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
190,5	0,41			59,55		11,35



Согласовано:

Директор  
ГБОУ СОШ № 2 с. Борское  
Жабина Л.М.

Утверждаю:

ИП Какурина Л.И.

Какурина Л.И.

ГБОУ СОШ № 2 с. Борское

МЕНЮ

4 СЕНТЯБРЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энер цен Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-9к-2020	Каша вязкая молочная овсяная	200	95,6			
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	20	33,7			
54-9в-2020	Булочка школьная	80	231,73			
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов + С витаминация	200	81			
Итого		500	442,03			
Стоимость завтрака		74,58				
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энер цен Ккал			
54-2с-2020	Борщ с капустой и картофелем	250	178,25			
54-11г-2020	Картофельное пюре	180	110			
301	Рыба запеченная со сметаной	80	102			
58	Салат из моркови с чесноком	60	91			
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	27,9			
Пром	Хлеб пшеничный	40	87,42			
Пром	Хлеб ржаной	30	43,71			
Итого		840	640,28			
Стоимость обеда		104,43				
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
49,45	49,46	197,71	692,03	346,23	920,68	12,58
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
1047,5	0,74			62,37		9,46



Согласовано:  
 Директор  
 ГБОУ СОШ № 2 с. Борское  
 Жабина Л.М.

Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.  
 Какурина Л.И.

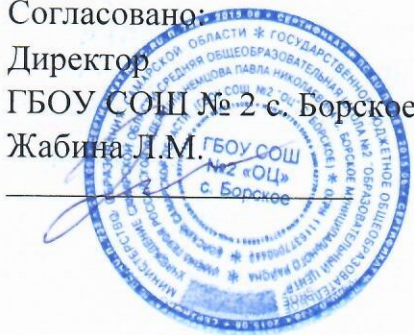
ГБОУ СОШ № 2 с. Борское

МЕНЮ  
5 СЕНТЯБРЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда		Выход гр 1 кл-11 кл	Энерг цен Ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-11г-2020	Картофельное пюре		180	194,96		
279	Тефтели из курицы с соусом		110	165,9		
54-2гн-2020	Чай с сахаром + С витаминизация		200	26,8		
Пром	Хлеб пшеничный		30	87,42		
Итого			520	475,08		
Стоимость завтрака			74,58			
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда		Выход гр 1 кл-11 кл	Энерг цен Ккал		
54-7с-2020	Суп картофельный с макаронными изделиями		250	149,5		
54-23г-2020	Горошница		180	245,76		
54-5м-2020	Котлеты из курицы с соусом		100	127,1		
54-16з-2020	Винегрет с растительным маслом		60	111,9		
54-1хн-2020	Компот из смеси сухофруктов		200	81		
Пром	Хлеб пшеничный		40	87,42		
Пром	Хлеб ржаной		30	43,71		
Итого			860	846,39		
Стоимость обеда			104,43			
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
54,57	54,55	218,2	329,9	358,9	771,27	11,08
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
325,1	0,92			25,27		16,92



Согласовано:  
 Директор  
 ГБОУ СОШ № 2 с. Борское  
 Жабина Л.М.



Утверждаю:  
 ИП Какурина Л.И.



ГБОУ СОШ № 2 с. Борское

МЕНЮ

6 СЕНТЯБРЯ 2024 ГОД

№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энер цен Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>						
54-18к-2020	Суп молочный с рисом	200	93,02			
543	Булочка дорожная	60	205			
82	Фрукты свежие	120	106			
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	46			
Итого		580	450,02			
Стоимость завтрака		74,58				
<b>ОБЕД</b>						
№ рецептур	Наименование блюда	Выход гр 1 кл-11 кл	Энер цен Ккал			
54-11с-2020	Суп картофельный с крупой (крупка пшенная)	250	186,5			
54-9м-2020	Жаркое по-домашнему	220	323			
20	Салат из свежих огурцов со сладким перцем	60	86			
54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром	200	27,9			
Пром	Хлеб пшеничный	40	87,42			
Пром	Хлеб ржаной	30	43,71			
Итого		800	754,53			
Стоимость обеда		104,43				
<b>Для всего меню в граммах содержится</b>						
Пищевые вещества, г			Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	Са	Mg	Р	Fe
55,34	55,27	221,3	1048,5	348,9	1264,38	15,51
Витамины, мг						
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В6, мг.	С, мг.	Н, мкг.	РР, мг.
871,7	0,79			120,83		19,72