

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 13.10.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	118	4,0	0,0	25,0
		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180	99,96	168	2,0	10,0	19,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	9,35	75	0,0	8,0	0,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15/7	2,54	56	0,0	0,0	14,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0
Полдник				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



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

МЕНЮ

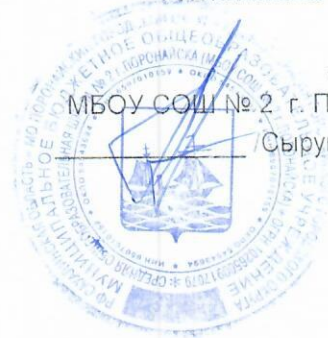
13 октября 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	180	99,96	2,2	9,7	19,1	168
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	15	14,03	0,1	12,4	0,1	112
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
Итого		122,13	7,9	22,6	68,6	503
Всего		122,13	7,9	22,6	68,6	503

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

13 октября 2023 г.

1-4 кл. ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 2,5%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,31	26	28,2	61,3	586
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		67,70	32,9	37,4	117,9	921
Обед						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,31	5,6	4,6	32,7	190
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ <small>картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,08	1,4	10,1	7,6	129
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куриный бульон 1 категории, сметана 20% жирности</small>	200	24,19	7	12,2	9,5	171
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	8,30	2,1	8,9	9,6	124
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		71,95	24,7	36,6	137,5	968
Всего		139,65	57,6	74	255,4	1889

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф

Согласовано



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

МЕНЮ

13 октября 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой муки 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.) масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	180	99,96	2,2	9,7	19,1	168
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай зеленый байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15/7	2,54	0,2		14,1	56
Итого		117,45	7,9	18,5	68,6	466
Всего		117,45	7,9	18,5	68,6	466

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

13 октября 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ говядина б/к, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста	250	33,43	7,3	9,4	9	146
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сливочное	180	8,23	6,6	4,7	38,1	224
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	100	113,08	25,9	29,2	9,7	388
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб ржаной формовой	70	5,25	4,6	0,6	29,7	143
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	8,48			21,8	87
Итого		172,60	48	44,4	131,7	1100
Всего		172,60	48	44,4	131,7	1100

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

13 октября 2023 г.

5-9 кл. ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупя ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 2,5%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,37	26	28,2	61,3	586
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,54	0,2		14,1	56
Итого		69,63	32,9	39	117,9	936
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куриный бульон 1 категории, сметана 20% жирности</small>	250	30,27	8,9	15,3	11,9	214
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	12,29	7,2	6,2	42,4	249
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	120	8,35	2,1	8,9	9,6	124
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ <small>картофель, морковь красная, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,07	1,4	10,1	7,6	129
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		81,05	28,2	41,3	149,6	1070
Всего		150,67	61,1	80,3	267,5	2006

Зав. производством (шеф-повар)