

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 01.12.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	2,88	90	3,0	0,0	19,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
	Напиток	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	15,30	92	1,0	0,0	20,0
			ФРУКТЫ	0	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	137	4,64	157	6,0	1,0	33,0
		360	СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360	51	0,88	34	0,0	3,0	2,0
	2-е блюдо	658	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ	90	45,44	253	16,0	19,0	7,0
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

1 декабря 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар, масло сливочное сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	9,48	7,9	4,2	34,8	203
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>		0,00				
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>		0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	1,92	0,2		13,6	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	46	3,46	3,5	0,3	22,8	108
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
МОЛОКО <small>молоко пастор. 2.5% жирности</small>		0,00				
Итого		17,87	14,2	4,9	88,2	447
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ <small>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, капуста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриный бульон 1 категории</small>	250	10,82	5,7	5,2	19	143
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	53	4,04	4	0,3	26,6	126
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>		0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ГУЛЯШ <small>говядина блк, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	8,19	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
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное-сливочное несоленое</small>	180	8,40	10,2	2,6	44	235
Итого		42,20	25,3	17,4	142,2	816
Всего		60,06	39,5	22,3	230,4	1263

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

1 декабря 2023 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	38	2,89	2,9	0,2	19	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	15,30	1	0,2	20,2	92
ФРУКТЫ яблоки		0,00				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное (масло сливочное)	165	5,56	6,7	0,9	39,2	189
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль	51	0,87	0,3	2,8	1,9	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	97	45,44	16,2	19,4	6,5	253
Итого		71,85	28,7	23,7	97	707
Всего		71,85	28,7	23,7	97	707

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

1 декабря 2023 г.

1-4 кл. ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар, яйцо, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 2,5%</small>	200	9,49	7,9	4,2	34,8	203
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>		0,00				
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>		0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,88	0,2		13	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	46	3,46	3,5	0,3	22,8	108
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>		0,00				
Итого		17,83	14,2	4,9	87,6	445
Обед						
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	75	6,12	1,6	6,7	7,2	93
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	53	4,03	4	0,3	26,6	126
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	7,00	8,5	2,2	36,8	196
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ФРУКТ <small>яблоки</small>		0,00				
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
СУП ГОРОХОВЫЙ <small>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриный бульон 1 категории</small>	200	8,66	4,7	4,3	15,3	115
Итого		36,56	22,1	13,9	128,9	718
Всего		54,39	36,3	18,8	216,5	1163

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

1 декабря 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 мука 1 сорт</small>	38	2,88	2,9	0,2	19	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>сок яблочный</small>	200	15,30	1	0,2	20,2	92
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>		0,00				
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное (пастеризованное)</small>	137	4,64	5,6	0,8	32,7	157
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, петрушка (корень), соль, лавровый лист, перец черный горошком</small>	51	0,88	0,3	2,8	1,9	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small>	90	45,44	16,2	19,4	6,5	253
Итого		70,93	27,6	23,6	90,5	675
Всего		70,93	27,6	23,6	90,5	675

Зав. производством (шеф-повар) _____