

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 08.12.2023

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
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,75	102	3,0	0,0	21,0
		405	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,22	235	9,0	7,0	37,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	63,90	231	29,0	10,0	2,0
	Напиток	356	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС	200	0,00	0	0,0	0,0	0,0
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

8 декабря 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,22	8,5	6,7	36,8	235
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	100	63,90	28,7	9,5	1,6	231
<b>КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС</b> <small>компот консервированный</small>	200	0,00				
<b>Итого</b>		83,67	44,3	16,9	84,7	686
<b>Всего</b>		83,67	44,3	16,9	84,7	686

Зав. производством (шеф-повар)

*шеф*

Согласовано

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



# МЕНЮ

8 декабря 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ <small>вода питьевая, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	250	8,60	3,8	4,6	17,1	122
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,96	0,2		14,1	56
Итого		27,47	11,3	13,7	78,4	477
<b>Обед</b>						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	9,91	0,9	10,1	5,2	116
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности, соль</small>	200/5	18,42	5,5	9,5	9,4	139
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	11,27	8,3	6,1	35,9	225
ПЕЧЕНЬ ПО СТРАГОНОВСКИ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	32,91	13,1	9,6	4,7	167
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС <small>компот консервированный</small>	200	0,00				
Итого		81,59	36,4	36,1	111,5	915
Всего		109,06	47,7	49,8	189,9	1392

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



# МЕНЮ

8 декабря 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло подсолнечное, сливочное несоленое</small>	180	14,63	10,2	8	44,1	282
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>говядина печенка, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	100	63,90	28,7	9,5	1,6	231
<b>КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС</b> <small>компот консервированный</small>	200	0,00				
Итого		84,13	44,3	18	81	680
Всего		84,13	44,3	18	81	680

Зав. производством (шеф-повар)

*шеф*

Согласовано

Директор  
2 г. Поронайск  
Сыругина Л.С./

## МЕНЮ

8 декабря 2023 г.

5-9 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ <small>вода питьевая, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	250	8,60	3,8	4,6	17,1	122
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
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	1,97	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		<b>29,35</b>	<b>11,3</b>	<b>15,3</b>	<b>78,4</b>	<b>492</b>
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	9,94	0,9	10,1	5,2	116
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	13,51	9,9	7,2	43	270
ПЕЧЕНЬ ПО СТРАГОНОВСКИ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, яйца, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	32,91	13,1	9,6	4,7	167
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
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, кури потрош 1 категории, сметана 20% жирности, соль</small>	250	22,45	6,6	11,4	11,3	170
КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС <small>компот консервированный</small>	200	0,00				
<b>Итого</b>		<b>87,89</b>	<b>39,1</b>	<b>39,1</b>	<b>120,5</b>	<b>991</b>
<b>Всего</b>		<b>117,24</b>	<b>50,4</b>	<b>54,4</b>	<b>198,9</b>	<b>1483</b>

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

**МЕНЮ**  
8 декабря 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень, масло топленое</small>		0,00				
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло -сливочное, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая, говядина б/к, петрушка (корень)</small>	250	12,92	1,1	3,2	9,5	77
КОМПОТ АНАНАСОВЫЙ <small>компот консервированный</small>		48,57				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	33	2,46	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб пшенично-ржаной мука 1 сорт</small>	47	3,59	3,6	0,3	23,7	112
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, капуста квашеная, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное</small>	55	17,87	0,9	0,1	5,4	26
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное</small>	180	13,52	9,9	6,3	43	270
Итого		98,92	17,7	10,2	95,5	552
Всего		98,92	17,7	10,2	95,5	552

Зав. производством (шеф-повар)

*Шеф-повар*