

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 11.12.2023

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	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	180	42,73	85	1,0	1,0	18,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,17	190	6,0	5,0	33,0
		360	СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360	50	0,82	34	0,0	3,0	2,0
	2-е блюдо	656	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ	100	45,78	292	18,0	19,0	15,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0
Полдник				0	0	0	0,0	0,0	0,0



Согласовано

Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 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 песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	15,77	7,9	9,3	34,9	246
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	8,86	3,6	4,6		56
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,87	0,2		13	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн 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
Итого		43,42	19	23	95,1	653
Обед						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,12	8,5	6,7	36,8	235
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ФРУКТ <small>яблоки</small>	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь) сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	75	47,93	21,5	7,1	1,2	173
СУП ГОРОХОВЫЙ <small>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200	11,74	7,1	6,7	15,3	145
Итого		137,73	46,5	22,1	152	1006
Всего		181,14	65,5	45,1	247,1	1659

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор
Поронайск
/Сыругина Л.С./



МЕНЮ

11 декабря 2023 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень, масло топленое</small>	100	56,54	28	18,1		296
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ <small>свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая, говядина б/к, петрушка (корень)</small>	250	52,05	8,7	9,2	11,7	168
КОМПОТ АНАНАСОВЫЙ <small>компот консервированный</small>	200	53,24				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб пшеница формовой мука 1 сорт</small>	89	6,78	6,8	0,6	44,7	211
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, капуста квашеная, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	22,76	1,5	10,1	6,3	124
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное</small>	180	13,51	9,9	6,3	43	270
Итого		209,00	58,5	44,8	129	1181
Всего		209,00	58,5	44,8	129	1181

Зав. производством (шеф-повар) _____



Директор
С.С. Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 декабря 2023 г.

5-11

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>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
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>	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	10,98	6,7	5,4	39,2	228
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль</small>	50	0,80	0,3	2,8	1,9	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	45,78	16,5	19,4	8,6	263
Итого		128,32	30,7	29,1	125,8	883
Всего		128,32	30,7	29,1	125,8	883

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 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 песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	15,60	7,9	9,3	34,9	246
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	20	11,83	4,7	6,1		75
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,36	0,3		13,8	57
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
Итого		49,57	20,2	26,1	95,9	692
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ <small>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курица цыплята, 1 категории</small>	250	14,67	8,7	8,2	19	181
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	49,85	0,8	0,8	20,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонный концентрат, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	14,64	10,2	8	44,1	282
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	75	47,93	21,5	7,1	1,2	173
Итого		143,16	49,8	24,9	163	1089
Всего		192,73	70	51	258,9	1781

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

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

МЕНЮ

11 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 хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
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	180	42,73	0,7	0,7	17,6	85
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,17	5,6	4,6	32,7	190
СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, петрушка (корень), соль, лавровый лист, перец черный горошком	50	0,82	0,3	2,8	2	34
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное	100	45,78	17,8	19,4	14,6	292
Итого		119,40	30,8	28,2	122,4	860
Всего		119,40	30,8	28,2	122,4	860

Зав. производством (шеф-повар) _____