

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 13.12.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Напиток	438	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	200/24	17,31	86	0,0	0,0	22,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕИЧНЫЙ	50	3,80	118	4,0	0,0	25,0
	Фрукты		ФРУКТЫ	180	47,47	77	2,0	0,0	15,0
	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	20,60	145	4,0	5,0	22,0
		632	ГУЛЯШ	75	6,15	93	2,0	7,0	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./

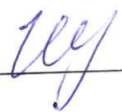
# МЕНЮ

13 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>						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	60	5,40	4,8	0,6	30,5	147
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
МОЛОКО молоко пастер 2,5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	7,90	6	8,7	25,2	197
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
<b>Итого</b>		<b>27,65</b>	<b>20</b>	<b>22,8</b>	<b>99,2</b>	<b>672</b>
<b>Обед</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	13,69	9,9	7,2	43	270
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	120	37,88	12,5	35,3	14,3	408
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
СУП ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к	250	42,76	10,4	11,2	11,7	184
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	50	2,15	0,4	2,8	3,4	40
ЯБЛОКО яблоки	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
<b>Итого</b>		<b>172,73</b>	<b>42,6</b>	<b>58,1</b>	<b>171,1</b>	<b>1355</b>
<b>Всего</b>		<b>200,38</b>	<b>62,6</b>	<b>80,9</b>	<b>270,3</b>	<b>2027</b>

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

# МЕНЮ

13 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> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника , вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>ФРУКТЫ</b> груша	210	73,69	0,8	0,6	19,7	89
<b>ГУЛЯШ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	100	8,20	2,1	8,9	9,6	124
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	180	24,77	4,6	5,8	26,5	174
<b>Итого</b>		129,57	12,9	15,8	112,9	640
<b>Всего</b>		129,57	12,9	15,8	112,9	640

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

# МЕНЮ

13 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>						
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
МОЛОКО молоко пастер. 2,5% жирности	200	0,00	5,8	5	9,2	102
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	7,90	6	8,7	25,2	197
<b>Итого</b>		<b>26,01</b>	<b>18,5</b>	<b>22,6</b>	<b>89,9</b>	<b>627</b>
<b>Обед</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,41	8,3	6,1	35,9	225
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	100	37,44	12,9	19,2	12	261
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ЯБЛОКО яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	99
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	50	2,15	0,4	2,8	3,4	40
СУП ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый, вода питьевая, говядина б/к	250	39,59	9,2	10,1	11,6	170
<b>Итого</b>		<b>166,78</b>	<b>40,2</b>	<b>39,8</b>	<b>161,6</b>	<b>1149</b>
<b>Всего</b>		<b>192,79</b>	<b>58,7</b>	<b>62,4</b>	<b>251,5</b>	<b>1776</b>

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

13 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>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ХЛЕБ ПШЕИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ФРУКТЫ</b> апельсин	180	47,47	1,6	0,4	14,6	77
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	20,60	4	4,8	22,2	145
<b>ГУЛЯШ</b> свинина мясная, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	75	6,15	1,6	6,7	7,2	93
<b>Итого</b>		97,12	12,6	12,4	101,1	568
<b>Всего</b>		97,12	12,6	12,4	101,1	568

Зав. производством (шеф-повар)





Согласовано

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

# МЕНЮ

13 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>						
<b>ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ)</b> говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт	100	63,14	12,9	19,2	12,1	261
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	17,31			21,8	86
<b>СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное, горошек зеленый, яйца куриные (шт.), вода питьевая, говядина б/к	250	55,51	10,2	10,2	11,7	182
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	180	13,51	9,9	6,3	43	270
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	89	6,77	6,8	0,6	44,7	211
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, сахар песок	50	4,50	0,4	2,8	3,5	40
<b>Итого</b>		164,89	43,8	39,6	160,2	1162
<b>Всего</b>		164,89	43,8	39,6	160,2	1162

Зав. производством (шеф-повар)