

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 14.12.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	3,36	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
		642	ПЛОВ	200	38,50	350	14,0	16,0	40,0
	Холодное блюдо	42	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	17,65	177	1,0	15,0	9,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	118	4,0	0,0	25,0
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

14 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 ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	15,96	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	4,00	0,3		13,8	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
Итого		37,97	21,3	25,6	101,7	710
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, соль, приправа, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	200/5	18,47	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	250	55,36	15,7	19,8	25,3	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн 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
Итого		89,90	30,7	29,9	114,5	833
Всего		127,87	52	55,5	216,2	1543

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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



МЕНЮ

14 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 ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	15,97	8,9	10	38,8	273
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	4,08	0,3		13,8	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,6	0,3	22,8	107
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2,5% жирности</small>	200	0,00	5,8	5	9,2	102
Итого		36,19	21,3	24	101,7	695
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, соль йодированная , свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	200/5	18,44	6,4	9,3	11,1	149
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	44,21	12,4	15,8	20,1	264
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн 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 "СВЕКОЛКА" <small>свекла, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	10,93	1,1	10,1	6,4	120
Итого		89,65	28,5	36	115,7	887
Всего		125,84	49,8	60	217,4	1582

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

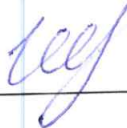
МЕНЮ

14 декабря 2023 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,36	0,3		13,8	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста</small>	200	38,50	14	16,1	39,7	350
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ <small>капуста белокочанная, морковь красная, перец зеленый сладкий, горошек зеленый консервы, лимон, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок</small>	100	17,65	1,4	15	8,8	177
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
Итого		65,12	21,1	31,6	97,6	751
Всего		65,12	21,1	31,6	97,6	751

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

14 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						
СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, кури потрош. 1 категории, лук репчатый, вода питьевая, свекла, картофель, морковь красная, томатная паста, масло сливочное, сахар песок	256/25	25,56	2	9,8	9,8	139
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	250	73,92	15,7	19,8	25,2	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	8,46			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
Итого		117,39	26,6	30,5	115,2	833
Всего		117,39	26,6	30,5	115,2	833

Зав. производством (шеф-повар) _____

Сыругина Л.С.