

Школа

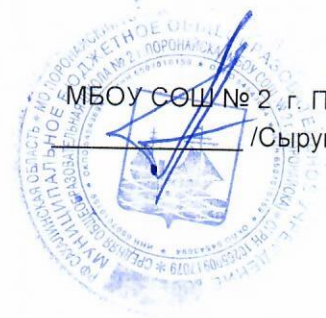
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 18.12.2023

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
		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180	100,01	168	2,0	10,0	19,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	9,35	75	0,0	8,0	0,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,46	58	0,0	0,0	14,0
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**  
18 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	180	100,01	2,2	9,7	19,1	168	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49	
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	3,46	0,3		14,3	58	
<b>Итого</b>		118,43	8	18,5	68,8	468	
<b>Всего</b>		118,43	8	18,5	68,8	468	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

# МЕНЮ

18 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>						
<b>КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ</b> <small>крупа ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	48,31	26	28,2	61,3	586
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	60	4,50	4	0,5	25,4	122
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	3,47	0,3		14,3	58
<b>Итого</b>		68,63	33	37,4	118,1	923
<b>Обед</b>						
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,31	5,6	4,6	32,7	190
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
<b>САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ</b> <small>картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,14	1,4	10,1	7,6	129
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности</small>	200	24,18	7	12,2	9,5	171
<b>ГУЛЯШ</b> <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	100	8,17	2,1	8,9	9,6	124
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,01			21,8	86
<b>Итого</b>		71,87	24,7	36,6	137,5	968
<b>Всего</b>		140,49	57,7	74	255,6	1891

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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



**МЕНЮ**  
18 декабря 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	180	100,01	2,2	9,7	19,1	168
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	15	14,03	0,1	12,4	0,1	112
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	3,46	0,3		14,3	58
Итого		123,10	8	22,6	68,8	505
Всего		123,10	8	22,6	68,8	505

Зав. производством (шеф-повар)

*Щу*

Согласовано

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

# МЕНЮ

18 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>						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ крупя ячневая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	48,30	26	28,2	61,3	586
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб ржаной формовой	60	4,50	4	0,5	25,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,46	0,3		14,3	58
Итого		70,49	33	39	118,1	938
<b>Обед</b>						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош 1 категории, сметана 20% жирности	250	30,27	8,9	15,3	11,9	214
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	12,24	7,2	6,2	42,4	249
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	120	8,22	2,1	8,9	9,6	124
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
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ картофель, морковь красная, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное	100	14,12	1,4	10,1	7,6	129
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
Итого		80,92	28,2	41,3	149,6	1070
Всего		151,40	61,2	80,3	267,7	2008

Зав. производством (шеф-повар)

