

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 19.12.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50					
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	3,80	118	4,0	0,0	25,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	1,80	49	2,0	0,0	10,0
	Напиток	438	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200/24	22,89	171	5,0	8,0	21,0
	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	90	17,31	86	0,0	0,0	22,0
Обед				90	27,62	270	9,0	22,0	11,0
Полдник				0	0	0	0,0	0,0	0,0
				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

МЕНЮ

19 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						
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	11,28			21,8	86
СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), крупа манная, морковь красная, масло -сливочное	250	27,63	6,7	6,5	10,5	127
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	95	54,85	12,2	19,1	7,9	241
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб ржаной формовой	70	5,25	4,6	0,6	29,7	143
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ картофель, масло -сливочное	180	25,83	3,4	5	26,6	170
Итого		128,97	30,5	31,7	119,8	879
Всего		128,97	30,5	31,7	119,8	879

Зав. производством (шеф-повар)

шеф

Согласовано

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

МЕНЮ
19 декабря 2023 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	51	5,45	1,7	9,7	12	137
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	27,48	5,6	10	24,6	206
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ <small>брусника , вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	46,81			21,8	86
Итого		85,34	12,7	20,2	93,7	596
Всего		85,34	12,7	20,2	93,7	596

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

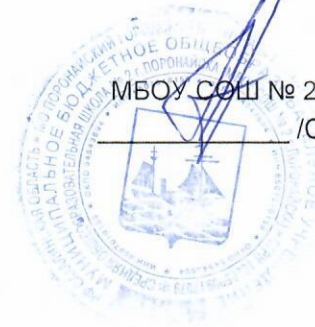
Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2023 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ мука пшеничная 1 сорт, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое, творог 9 %	194	101,73	2,9	6,7	16,4	133
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	3,36	0,3		13,8	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		123,87	10,5	17,4	77,4	504
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ свинина мясная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, крупа рисовая, кури потрош. 1 категории	250	25,73	9,6	13,6	20,7	237
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	180	27,45	5,6	10	24,6	206
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ лесная ягода мороженая, вода питьевая, сахар песок	200/24	2,22			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ФРУКТЫ яблоки	210	37,22	0,8	0,8	20,6	99
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок	50	2,14	0,4	2,8	3,4	40
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, петрушка (корень), сельдерей, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, лимонная кислота, сахар песок	48	4,63	0,5	4,7	4,5	62
Итого		108,46	25,5	32,7	151,9	998
Всего		232,32	36	50,1	229,3	1502

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ <small>мука пшеничная 1 сорт, яйца куриные (шт), соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, творог 9 %</small>	145	76,30	2,1	5	12,4	100
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200/15/7	3,47	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		96,68	9,7	14,1	73,9	457
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	200	2,41	0,3	2,3	1,5	27
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	23,16	4,8	8,4	20,5	171
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	46,89			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ФРУКТЫ <small>яблоки</small>	210	42,28	1	1	23,4	112
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <small>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, сахар песок</small>	50	2,13	0,4	2,8	3,4	40
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ <small>филе минтая, вода питьевая, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок</small>	47	4,63	0,5	4,7	4,2	60
Итого		130,57	15,6	20	131,1	764
Всего		227,25	25,3	34,1	205	1221

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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



МЕНЮ

19 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 <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
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	22,89	4,8	8,4	20,5	171
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>свинина мясная, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	90	27,62	9,4	22,4	10,8	270
Итого		73,42	19,6	31,3	88,4	694
Всего		73,42	19,6	31,3	88,4	694

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина