

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 21.12.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	118			
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	4,0	0,0	25,0
		631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	35,51	298	2,0	0,0	10,0
			ФРУКТЫ	180	31,91	85	9,0	22,0	18,0
	Напиток	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	7,00	86	1,0	1,0	18,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	22,0
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

21 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						
СУП РЫБНЫЙ вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, рыбн.консервы в масле, сайра бланширован., соль	250	8,06	2,3	4	17	110
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	17,31			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	5,32	5,3	0,4	35,1	166
ЯБЛОКО яблоки	150	35,60	0,6	0,6	14,7	71
ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ капуста белокачанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, лавровый лист, перец молотый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к, перец зеленый сладкий	89	77,23	15	21,4	6,9	269
Итого		147,65	26,8	26,9	118,8	814
Всего		147,65	26,8	26,9	118,8	814

Зав. производством (шеф-повар)

Шеф

Согласовано

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

МЕНЮ
21 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
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ свинина мясная картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	180	35,51	9,2	22,1	18,2	298
ФРУКТЫ яблоки	180	31,91	0,7	0,7	17,6	85
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
Итого		80,02	15,3	23,3	92,9	636
Всего		80,02	15,3	23,3	92,9	636

Зав. производством (шеф-повар)

Л.С.

Согласовано

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

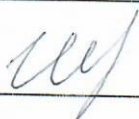
МЕНЮ

21 декабря 2023 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	124	35,70	13,2	18,2	0,7	209
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		43,71	19,1	18,8	51,9	442
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЙРОЙ БЛАНШИРОВАННОЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован.	200	20,15	4,4	0,4	14,5	78
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
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная	180	41,89	11	25,4	15,3	323
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,01			21,8	86
ФРУКТЫ груша		0,00				
Итого		78,11	24	26,6	107,9	755
Всего		121,82	43,1	45,4	159,8	1197

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
21 декабря 2023 г.

5-11

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
ФРУКТЫ яблоки	889	157,55	3,4	3,4	79,3	376
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ полуфабр. свинина вырезка, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	250	21,50	16,1	40,7	25,3	244
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
Итого		191,65	24,9	44,6	161,7	873
Всего		191,65	24,9	44,6	161,7	873

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
21 декабря 2023 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	165	47,56	17,6	24,3	0,9	279
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	40	3,04	3,1	0,2	20,1	95
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
Итого		55,57	23,5	24,9	52,1	512
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован.	250	25,16	5,5	0,5	18	97
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	242	59,32	16,3	20,7	21,1	326
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			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
ФРУКТЫ груша		0,00				
Итого		100,55	30,4	22	117,2	777
Всего		156,12	53,9	46,9	169,3	1289

Зав. производством (шеф-повар)

Шу