

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 22.12.2023

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
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,75	102	3,0	0,0	21,0
		405	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,22	235	9,0	7,0	37,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	56,86	194	28,0	6,0	1,0
	Напиток	356	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС	200	0,00	0	0,0	0,0	0,0
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

22 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>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	50	3,75	3,3	0,4	21,2	102	
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,22	8,5	6,7	36,8	235	
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>говяжья печень, лук репчатый</small>	100	56,86	28,2	5,7	1	194	
<b>КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС</b> <small>компот консервированный</small>	200	0,00					
<b>Итого</b>		76,63	43,8	13,1	84,1	649	
<b>Всего</b>		76,63	43,8	13,1	84,1	649	

Зав. производством (шеф-повар)

*лс*

Согласовано

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

# МЕНЮ

22 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>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	180	14,64	10,2	8	44,1	282
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжья печень, лук репчатый	100	56,87	28,2	5,7	1	194
<b>КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ АНАНАС</b> компот консервированный	200	0,00				
<b>Итого</b>		77,11	43,8	14,2	80,4	643
<b>Всего</b>		77,11	43,8	14,2	80,4	643

Зав. производством (шеф-повар)

*Л.С.*



Согласовано

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

## МЕНЮ

22 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>						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ вода питьевая, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	250	8,60	3,8	4,6	17,1	122
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	12	11,22	0,1	9,9	0,1	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	20	11,78	4,7	6,1		75
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,00	2,6	0,4	17	82
Итого		46,17	15,8	21,4	86,1	597
<b>Обед</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ картофель, свекла, морковь красная, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное	100	9,94	0,9	10,1	5,2	116
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	13,53	9,9	7,2	43	270
ПЕЧЕНЬ ПО СТРАГОНОВСКИ мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное	100	32,91	13,1	9,6	4,7	167
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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200/15/7	3,46	0,3		14,3	58
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности, соль	250	22,45	6,6	11,4	11,3	170
Итого		91,36	39,4	39,1	134,8	1049
Всего		137,53	55,2	60,5	220,9	1646

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

## МЕНЮ

22 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>						
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <small>фасоль, лук репчатый, масло -сливочное, лимонная кислота, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	52,16	16,7	10,6	21,6	252
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ <small>говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	68,91	17,8	19,4	14,6	292
КАША РИСОВАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло -сливочное</small>	180	13,18	4,3	4,9	43	237
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	8,47			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,4	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	70	5,32	5,3	0,4	35,1	166
Итого		152,17	47,7	35,8	159,5	1145
Всего		152,17	47,7	35,8	159,5	1145

Зав. производством (шеф-повар)

