

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 26.12.2023

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	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	18,70	150	0,0	17,0	0,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,46	58	0,0	0,0	14,0
Обед		467	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	119	40,19	292	14,0	25,0	7,0
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

26 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>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	18,70	0,1	16,5	0,2	150
<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>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое</small>	119	40,19	13,9	24,5	7,1	292
<b>Итого</b>		67,96	19,7	41,5	56,9	667
<b>Всего</b>		67,96	19,7	41,5	56,9	667

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Согласовано

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

# МЕНЮ

26 декабря 2023 г.

1-4 кл. ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ</b> крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	18,32	8,5	10,9	31,9	253
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	9,35	0,1	8,3	0,1	75
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,01			21,8	86
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	58	4,45	4,5	0,4	29,4	139
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	28	2,07	1,8	0,2	11,7	56
<b>МОЛОКО</b> молоко пастер. 2,5% жирности		0,00				
<b>Итого</b>		41,18	14,9	19,8	94,9	609
<b>Обед</b>						
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	3,33	0,3		13,8	57
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	72	5,47	5,5	0,4	36,1	171
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
<b>ПЛОВ</b> говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	200	55,28	18,6	27,1	37,2	452
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, говядина б/к	250	31,67	9,3	10,2	14	180
<b>ФРУКТЫ</b> груша		0,00				
<b>Итого</b>		98,34	36	38	115,7	930
<b>Всего</b>		139,52	50,9	57,8	210,6	1539

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Согласовано

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

# МЕНЮ

26 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> <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	51	3,91	3,9	0,3	25,8	122
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	17	1,25	1,1	0,1	7	34
<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>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое</small>	131	45,22	15,2	29,9	9,2	352
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	18,70	0,1	16,5	0,2	150
<b>Итого</b>		72,54	20,6	46,8	56,5	716
<b>Всего</b>		72,54	20,6	46,8	56,5	716

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_



Согласовано

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

# МЕНЮ

26 декабря 2023 г.

КМНСМБ 5-9

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>	51	3,88	3,9	0,3	25,6	121	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	17	1,26	1,1	0,1	7,2	35	
<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>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое</small>	131	45,10	15,2	29,9	9,2	352	
<b>Итого</b>		53,70	20,5	30,3	56,3	566	
<b>Всего</b>		53,70	20,5	30,3	56,3	566	

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Согласовано

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

## МЕНЮ

26 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 МАННАЯ ЖИДКАЯ <small>крупя манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	12,20	8,5	5,9	31,8	210
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>		0,00				
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	62	4,69	4,7	0,4	31	146
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,08	1,8	0,2	11,7	56
МОЛОКО <small>молоко пастер. 2.5% жирности</small>		0,00				
<b>Итого</b>		25,97	15	6,5	96,3	498
<b>Обед</b>						
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
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	72	5,48	5,5	0,4	36,1	171
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
ФРУКТЫ <small>груша</small>		0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200/21	8,64	2,2	2,6	14,4	87
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	200	55,27	18,6	27,1	37,2	452
<b>Итого</b>		75,45	28,9	30,4	116,6	838
<b>Всего</b>		101,42	43,9	36,9	212,9	1336

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_



Согласовано

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

# МЕНЮ

26 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>							
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ</b> макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло - сливочное, томатная паста, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	2,39	2,2	0,3	13,6	65	
<b>ПЛОВ</b> говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	261	93,66	23,4	24,3	39,2	453	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,66	0,3		14,3	58	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	16	1,19	1,1	0,1	6,7	32	
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб ржаной формовой	15	1,18	1,1	0,1	6,7	32	
<b>Итого</b>		103,08	28,1	24,8	80,5	640	
<b>Всего</b>		103,08	28,1	24,8	80,5	640	

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_