

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 27.12.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		642	ПЛОВ	200	33,69	418	12,0	25,0	40,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,80	118	4,0	0,0	25,0
	Холодное блюдо	42	ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО	152	31,59	19	1,0	0,0	4,0
	Напиток	438	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	200/24	17,31	86	0,0	0,0	22,0
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

27 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>СВЕКОЛЬНИК</b> лук репчатый, вода питьевая, свекла, картофель, морковь красная, томатная паста, масло -сливочное, сахар песок	228/25	5,82	0,7		6,6	30
<b>КАПУСТА ТУШЕННАЯ С МЯСОМ</b> говядина б/к, капуста белокочанная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	163	80,86	17,6	19,5	15,6	299
<b>ОГУРЦЫ ПОРЦИОННО</b> огурцы грунтовые	105	23,51	0,8	0,1	2,6	15
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	33	2,50	2,2	0,3	14,2	68
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	48	3,61	3,6	0,3	23,8	113
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	17,31			21,7	86
<b>Итого</b>		133,61	24,9	20,2	84,5	611
<b>Всего</b>		133,61	24,9	20,2	84,5	611

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

27 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>						
<b>КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ</b> пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	230	9,11	11,7	2,7	70,2	346
<b>ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ</b> лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200	4,00	0,3		13,8	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	53	4,00	3,8	0,3	24	112
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	28	2,08	1,8	0,2	11,7	56
<b>Итого</b>		19,18	17,6	3,2	119,7	570
<b>Обед</b>						
<b>СВЕКОЛЬНИК</b> соль, приправа, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, вода питьевая	254	12,44	1,5	3,9	10,2	79
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ</b> капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная	223	62,62	17,6	42,1	14,9	491
<b>ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО</b> огурцы грунтовые	282	58,56	2,2	0,3	6,5	36
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	74	5,60	5,6	0,5	36,9	174
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника , вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>Итого</b>		159,12	29,2	47,1	104,9	936
<b>Всего</b>		178,30	46,8	50,3	224,6	1506

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

27 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>ПЛОВ</b> свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	239	47,56	16,5	36,8	38,1	531
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	53	4,00	4	0,3	26,4	125
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	17	1,25	1,1	0,1	7	34
<b>ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО</b> огурцы грунтовые	282	58,57	2,2	0,3	6,5	36
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>Итого</b>		128,69	23,8	37,5	99,8	812
<b>Всего</b>		128,69	23,8	37,5	99,8	812

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



Согласовано

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

# МЕНЮ

27 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 ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ</b> пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	230	9,11	11,7	2,7	70,2	346
<b>ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ</b> лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200	4,08	0,3		13,8	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	53	3,99	3,8	0,3	24	112
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	28	2,07	1,8	0,2	11,7	56
<b>Итого</b>		19,24	17,6	3,2	119,7	570
<b>Обед</b>						
<b>СВЕКОЛЬНИК</b> соль йодированная, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, вода питьевая	195	9,96	1,5	3,9	10,2	79
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ</b> капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная	200	56,32	15,9	37,9	13,5	442
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	74	5,59	5,6	0,5	36,9	174
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
<b>ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО</b> огурцы грунтовые	158	32,83	1,2	0,2	3,6	20
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>Итого</b>		124,59	26,5	42,8	100,6	871
<b>Всего</b>		143,83	44,1	46	220,3	1441

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

27 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>ПЛОВ</b> свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	33,69	11,8	24,9	39,7	418
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО</b> огурцы грунтовые	152	31,59	1,1	0,2	3,5	19
<b>НАПИТОК ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
<b>Итого</b>		88,19	18,3	25,6	100,3	690
<b>Всего</b>		88,19	18,3	25,6	100,3	690

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