

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 09.01.2024

| 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     |
|            | Гарнир  | 442                      | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ | 166      | 5,62 | 191          | 7,0   | 1,0  | 40,0     |
|            |         | 360                      | СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360    | 49       | 0,82 | 34           | 0,0   | 3,0  | 2,0      |
|            | Напиток | 442                      | КОМПОТ                      | 200      | 9,02 | 72           | 0,0   | 0,0  | 18,0     |
| 2-е блюдо  | 658     | КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ | 100                         | 36,67    | 331  | 12,0         | 33,0  | 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

9 января 2024 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><br>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт  | 50    | 3,80       | 3,8               | 0,3     | 25,1        | 118                           |
| <b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b><br>хлеб ржаной формовой  | 24    | 1,80       | 1,6               | 0,2     | 10,2        | 49                            |
| <b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b><br>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое   | 166   | 5,62       | 6,7               | 0,9     | 39,6        | 191                           |
| <b>СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360</b><br>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, петрушка (корень), соль, лавровый лист, перец черный горошком | 49    | 0,82       | 0,3               | 2,8     | 1,9         | 34                            |
| <b>КОМПОТ</b><br>сахар песок, сухофрукты (смесь)  | 200   | 9,02       |                   |         | 18,2        | 72                            |
| <b>КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ</b><br>свинина мясная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное   | 100   | 36,67      | 11,7              | 33,3    |             | 331                           |
| <b>Итого</b>  |       | 57,73      | 24,1              | 37,5    | 95          | 795                           |
| <b>Всего</b>  |       | 57,73      | 24,1              | 37,5    | 95          | 795                           |

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

9 января 2024 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><br>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт  | 51    | 3,91       | 3,9               | 0,3     | 25,8        | 122                           |
| <b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b><br>хлеб ржаной формовой  | 17    | 1,25       | 1,1               | 0,1     | 7           | 34                            |
| <b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b><br>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое                             | 308   | 10,39      | 12,5              | 1,8     | 73,3        | 353                           |
| <b>СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360</b><br>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль | 58    | 1,14       | 0,3               | 2,8     | 1,9         | 34                            |
| <b>КОМПОТ</b><br>сахар песок, сухофрукты (смесь)  | 200   | 9,02       |                   |         | 18,2        | 72                            |
| <b>КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, МЯСНЫЕ</b><br>свинина мясная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое                            | 100   | 36,68      | 11,7              | 33,3    |             | 331                           |
| <b>Итого</b>  |       | 62,38      | 29,5              | 38,3    | 126,2       | 946                           |
| <b>Всего</b>  |       | 62,38      | 29,5              | 38,3    | 126,2       | 946                           |

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

9 января 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

| Наименование блюда   | Выход  | Цена, руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
|  |        |            | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                               |
| <b>Завтрак</b>   |        |            |                   |         |             |                               |
| КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ<br>крупя манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%            | 200    | 2,95       | 4,2               | 0,4     | 29,1        | 133                           |
| ЧАЙ С САХАРОМ<br>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок   | 185/15 | 1,88       | 0,2               |         | 13          | 52                            |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ<br>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт   | 62     | 4,68       | 4,7               | 0,4     | 30,9        | 146                           |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ<br>хлеб ржаной формовой  | 28     | 2,07       | 1,8               | 0,2     | 11,7        | 56                            |
| <b>Итого</b>   |        | 11,57      | 10,9              | 1       | 84,7        | 387                           |
| <b>Обед</b>  |        |            |                   |         |             |                               |
| СУП ГОРОХОВЫЙ<br>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курица (потрош. 1 категории) | 200    | 8,66       | 4,7               | 4,3     | 15,3        | 115                           |
| ГУЛЯШ<br>свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт  | 91     | 52,27      | 17,1              | 43,9    | 4,6         | 461                           |
| КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ<br>крупя гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое  | 150    | 7,82       | 8,5               | 2,2     | 36,8        | 196                           |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ<br>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт   | 72     | 5,47       | 5,5               | 0,4     | 36,1        | 171                           |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ<br>хлеб ржаной формовой  | 34     | 2,59       | 2,3               | 0,3     | 14,6        | 70                            |
| КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ<br>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая  | 200    | 7,01       |                   |         | 21,8        | 86                            |
| <b>Итого</b>   |        | 83,81      | 38,1              | 51,1    | 129,2       | 1099                          |
| <b>Всего</b>   |        | 95,38      | 49                | 52,1    | 213,9       | 1486                          |

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

9 января 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

| Наименование блюда  | Выход | Цена,<br>руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая<br>ценность,<br>ккал |
|---|-------|---------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------------|
|   |       |               | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                                     |
| <b>Завтрак</b>  |       |               |                   |         |             |                                     |
| <b>КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ</b><br>крупя манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%        | 200   | 2,95          | 4,2               | 0,4     | 29,1        | 133                                 |
| <b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b><br>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон  | 200   | 3,36          | 0,3               |         | 13,8        | 57                                  |
| <b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b><br>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт  | 62    | 4,69          | 4,7               | 0,4     | 30,9        | 146                                 |
| <b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b><br>хлеб ржаной формовой  | 28    | 2,08          | 1,8               | 0,2     | 11,7        | 56                                  |
| <b>Итого</b>  |       | 13,06         | 11                | 1       | 85,5        | 392                                 |
| <b>Обед</b>   |       |               |                   |         |             |                                     |
| <b>СУП ГОРОХОВЫЙ</b><br>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории | 250   | 10,82         | 5,7               | 5,2     | 19          | 143                                 |
| <b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b><br>крупя гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое  | 180   | 9,41          | 10,2              | 2,6     | 44          | 235                                 |
| <b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b><br>хлеб ржаной формовой  | 34    | 2,59          | 2,3               | 0,3     | 14,6        | 70                                  |
| <b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b><br>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт  | 72    | 5,47          | 5,5               | 0,4     | 36,1        | 171                                 |
| <b>ГУЛЯШ</b><br>свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт                                      | 112   | 62,68         | 20,4              | 53,3    | 6,1         | 560                                 |
| <b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b><br>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая  | 200   | 7,00          |                   |         | 21,8        | 86                                  |
| <b>Итого</b>  |       | 97,97         | 44,1              | 61,8    | 141,6       | 1265                                |
| <b>Всего</b>  |       | 111,04        | 55,1              | 62,8    | 227,1       | 1657                                |

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

9 января 2024 г.

род плата 5-11 классы

| Наименование блюда   | Выход | Цена,<br>руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая<br>ценность,<br>ккал |
|--|-------|---------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------------|
|  |       |               | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                                     |
| <b>Обед</b>  |       |               |                   |         |             |                                     |
| <b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b><br>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая   | 200   | 8,28          |                   |         | 21,8        | 86                                  |
| <b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b><br>хлеб ржаной формовой   | 37    | 2,81          | 2,5               | 0,3     | 15,9        | 76                                  |
| <b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b><br>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт   | 53    | 4,04          | 4,1               | 0,3     | 26,7        | 126                                 |
| <b>СУП ГОРОХОВЫЙ</b><br>куры потрош. 1 категории, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая | 250   | 9,80          | 5,6               | 5,2     | 18,4        | 140                                 |
| <b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b><br>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное   | 180   | 8,75          | 10,2              | 2,6     | 44,1        | 235                                 |
| <b>ГУЛЯШ</b><br>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт  | 88    | 100,14        | 22,4              | 26,7    | 5,5         | 337                                 |
| <b>Итого</b>   |       | 133,82        | 44,8              | 35,1    | 132,4       | 1000                                |
| <b>Всего</b>   |       | 133,82        | 44,8              | 35,1    | 132,4       | 1000                                |

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