

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 11.01.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Напиток	438	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	200/24	17,31	86	0,0	0,0	22,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	1,80	49	2,0	0,0	10,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕИЧНЫЙ	50	3,80	118	4,0	0,0	25,0
	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	140	14,68	94	3,0	1,0	20,0
		261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	100	28,34	143	13,0	7,0	4,0
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

11 января 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	140	14,68	2,6	0,5	20	94
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	28,34	12,8	7,2	4,3	143
Итого		65,93	20,8	8,2	81,4	490
Всего		65,93	20,8	8,2	81,4	490

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

11 января 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,33	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	43	3,27	3,3	0,3	21,6	102
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	2,45	1,8	0,4	18,6	83
Итого		10,01	7,4	1	67,4	304
Обед						
СУП ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый консервы, вода питьевая, свинина мясная	250	31,40	7,8	12,8	15,2	202
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	6,54	8,3	2,2	35,9	191
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	115	35,07	10,3	48,1	12	501
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	76	5,74	5,8	0,5	37,9	179
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,33	2,1	0,3	13,1	63
СОУС вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, соль йодированная, сахар песок	55	2,21	0,2	8,4	2,5	84
Итого		100,59	34,5	72,3	138,4	1306
Всего		110,60	41,9	73,3	205,8	1610

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

11 января 2024 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт	84	43,83	9,6	17	7,9	214
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	17,31			21,8	86
СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное, горошек зеленый консервы, вода питьевая, говядина б/к	250	41,29	7,6	4,9	11,5	117
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	180	7,91	9,9	2,5	43	230
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	37	2,81	2,5	0,3	15,9	76
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	53	4,04	4,1	0,3	26,7	126
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, сахар песок	61	4,92	1	2,8	4,7	48
Итого		122,11	34,7	27,8	131,5	897
Всего		122,11	34,7	27,8	131,5	897

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

11 января 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	44	3,33	2,9	0,4	18,8	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	43	3,27	3,3	0,3	21,6	102
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер, 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	2,45	1,8	0,4	18,6	83
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		11,01	8,2	1,1	73,1	331
Обед						
СУП ОВОЩНОЙ капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый консервы, вода питьевая, свинина мясная	250	31,45	7,8	12,8	15,2	202
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	180	7,84	9,9	2,5	43	230
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	139	42,04	12,5	57,7	14,3	601
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	76	5,73	5,8	0,5	37,9	179
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,31	2,1	0,3	13,1	63
СОУС вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, соль йодированная, сахар песок	55	2,21	0,2	8,4	2,5	84
Итого		108,90	38,3	82,2	147,8	1445
Всего		119,92	46,5	83,3	220,9	1776

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

11 января 2024 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	54	4,09	4,1	0,3	27	128
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	15	1,11	1	0,1	6,3	30
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное	111	30,21	12,8	16,5	4,3	223
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	267	27,18	4,7	0,9	36,5	171
Итого		79,90	22,6	17,8	95,9	638
Всего		79,90	22,6	17,8	95,9	638

Зав. производством (шеф-повар) _____