

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 10.01.2024

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
	Напиток	438	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	200/24	17,31	86	0,0	0,0	22,0
		632	ГУЛЯШ	88	46,32	433	15,0	41,0	6,0
		405	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,59	159	4,0	1,0	36,0
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

10 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						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ картофель, лук репчатый, лимонная кислота, вода питьевая, говядина б/к	250	38,18	7,3	5,2	11,1	116
КОТЛЕТЫ, говядина б/к, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	87	55,55	12,4	16,9		193
КАША РИСОВАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло -сливочное	180	6,72	4,3	0,6	42,9	191
КОМПОТ брусника, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	11,00			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	34	2,55	2,3	0,3	14,4	69
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	48	3,68	3,7	0,3	24,3	115
Итого		117,68	30	23,3	114,5	770
Всего		117,68	30	23,3	114,5	770

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2024 г.

1-4 класс

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	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,31			21,8	86
ГУЛЯШ свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	88	46,32	15	40,9	6,1	433
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	5,59	3,5	0,5	35,7	159
Итого		74,82	23,9	41,9	98,9	845
Всего		74,82	23,9	41,9	98,9	845

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

10 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 ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	4,69	4,7	0,4	30,9	146
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,08	1,8	0,2	11,7	56
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% соль, сахар песок	200	3,11	4,4	1	28,9	140
Итого		11,84	11,1	1,6	85,6	398
Обед						
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ картофель, фасоль, лук репчатый, вода питьевая, свинина мясная	250	32,00	16,3	13,6	31,2	307
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	174	8,92	5,6	0,8	57,1	254
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	72	5,47	5,5	0,4	36,1	171
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ свинина мясная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	100	36,65	11,7	33,3		331
Итого		92,63	41,4	48,4	160,8	1219
Всего		104,47	52,5	50	246,4	1617

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	51	3,91	3,9	0,3	25,8	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	17	1,25	1,1	0,1	7	34
ГУЛЯШ <small>свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	96	50,16	15,5	38,9	9	428
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200/24	17,31			21,8	86
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	7,06	4,3	0,6	42,9	191
Итого		79,68	24,8	39,9	106,5	861
Всего		79,68	24,8	39,9	106,5	861

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

10 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	28	2,07	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	4,68	4,7	0,4	30,9	146
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок	200	3,13	4,4	1	28,9	140
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		11,83	11,1	1,6	85,6	398
Обед						
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ картофель, фасоль, лук репчатый, вода питьевая, свинина мясная	250	31,98	16,3	13,6	31,2	307
КОТЛЕТЫ, свинина мясная, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	100	36,72	11,7	33,3		331
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	133	5,64	3,6	0,5	36,4	162
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	72	5,47	5,5	0,4	36,1	171
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,01			21,8	86
Итого		89,39	39,4	48,1	140,1	1127
Всего		101,22	50,5	49,7	225,7	1525

Зав. производством (шеф-повар) _____