

Согласовано

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

МЕНЮ

12 января 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	3,36	0,3		13,8	57
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная	200	31,36	11,2	24,9	37,6	407
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
Итого		40,32	16,9	25,4	86,7	631
Всего		40,32	16,9	25,4	86,7	631

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

12 января 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	4,12	5,3	1,2	33,1	162
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	5,29	0,3		13,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	53	3,99	3,8	0,3	24	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,08	1,8	0,2	11,8	57
Итого		15,49	11,2	1,7	82,8	388
Обед						
СВЕКОЛЬНИК <small>соль йодированная, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая</small>	220	12,84	1,9	1,1	12,7	67
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>свинина мясная, морковь красная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	213	41,84	10,4	19,6	21,9	296
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	74	5,61	5,6	0,5	37	175
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		64,83	20,4	21,5	100,3	664
Всего		80,32	31,6	23,2	183,1	1052

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

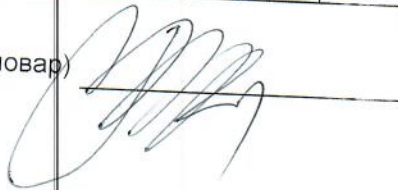
МЕНЮ

12 января 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная	230	32,87	12,5	19,7	49,1	411	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	53	4,00	4	0,3	26,4	125	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,25	1,1	0,1	7	34	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	4,24	0,3		13,9	58	
Итого		42,35	17,9	20,1	96,4	628	
Всего		42,35	17,9	20,1	96,4	628	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

12 января 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ <small>пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	4,11	5,3	1,2	33,1	162
ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ <small>лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200	5,27	0,3		13,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	53	4,00	3,8	0,3	24	112
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,08	1,8	0,2	11,8	57
Итого		15,46	11,2	1,7	82,8	388
Обед						
СВЕКОЛЬНИК <small>соль, приправа, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, вода питьевая</small>	247/5	13,59	1,9	1,1	12,5	66
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>морковь красная, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое</small>	267	51,40	13	24,4	27	366
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	74	5,59	5,6	0,5	37	175
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		75,14	23	26,3	105,2	733
Всего		90,60	34,2	28	188	1121

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

12 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						
СВЕКОЛЬНИК лук репчатый, вода питьевая, свекла, картофель, морковь красная, томатная паста, сахар песок	305	18,03	2,4	0,2	16,1	76
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	257	74,93	15,6	26,1	25,3	384
САЛАТ "СВЕКОЛКА" свекла, масло подсолнечное рафинированое	107	13,48	1,3	17,1	7,6	188
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	62	4,68	4,1	0,5	26,4	127
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	89	6,74	6,8	0,5	44,5	210
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,61	0,2		14,1	56
Итого		120,46	30,4	44,4	134	1041
Всего		120,46	30,4	44,4	134	1041

Зав. производством (шеф-повар)



Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 12.01.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	3,36	57	0,0	0,0	14,0
		642	ПЛОВ	200	31,36	407	11,0	25,0	38,0
	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
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0
Полдник				0	0	0	0,0	0,0	0,0