

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 16.01.2024

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
		631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	172	41,72	229	11,0	14,0	17,0
	Напиток	402	КОМПОТ	200	7,00	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

16 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 РЫБНЫЙ вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, рыбн.консервы в масле сайра бланширован, соль	250	11,55	2,5	4	18	115
КОМПОТ брусника, сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	17,31			21,8	86
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
КАПУСТА ТУШЕННАЯ С МЯСОМ капуста белокочанная, лимонная кислота, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, лавровый лист, перец молотый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к, перец красный сладкий	209	92,00	12,2	15,9	18,1	259
Итого		127,71	21,3	20,5	100,5	662
Всего		127,71	21,3	20,5	100,5	662

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

16 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 <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118	
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста</small>	172	41,72	10,8	14,2	16,7	229	
КОМПОТ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86	
Итого		54,32	16,2	14,7	73,8	482	
Всего		54,32	16,2	14,7	73,8	482	

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

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

МЕНЮ

16 января 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое</small>	123	38,31	13,3	18,3	0,7	210
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	26	1,97	1,7	0,2	11,1	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	42	3,16	3,2	0,3	20,8	98
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		45,40	18,4	18,8	46,7	418
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С САЙРОЙ БЛАНШИРОВАННОЙ <small>картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован.</small>	200	20,17	4,4	0,4	14,5	78
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	73	5,53	5,6	0,5	36,5	172
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	33	2,46	2,2	0,3	13,9	67
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ <small>капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, свинина мясная</small>	170	39,15	10,3	25,4	12,8	310
КОМПОТ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		74,32	22,5	26,6	99,5	713
Всего		119,72	40,9	45,4	146,2	1131

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

16 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>	52	3,94	4	0,3	26	123	
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	16	1,18	1	0,1	6,7	32	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	238	57,97	15	19,8	23,2	319	
КОМПОТ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86	
Итого		70,10	20	20,2	77,7	560	
Всего		70,10	20	20,2	77,7	560	

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

16 января 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	161	49,97	17,3	24,1	0,9	276
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	42	3,15	3,2	0,3	20,8	98
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	1,97	1,7	0,2	11,1	54
Итого		57,05	22,4	24,6	46,9	484
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован	250	25,16	5,5	0,5	18	97
КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	236	67,21	17,4	22,4	17,6	331
КОМПОТ сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	73	5,52	5,6	0,5	36,5	172
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,46	2,2	0,3	13,9	67
Итого		107,36	30,7	23,7	107,8	753
Всего		164,41	53,1	48,3	154,7	1237

Зав. производством (шеф-повар)