

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 15.01.2024

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	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,15	57	0,0	0,0	14,0
		467	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	188	64,04	385	22,0	32,0	8,0
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./

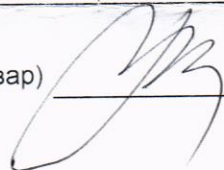
МЕНЮ

15 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	52	3,95	4	0,3	26,1	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,25	1,1	0,1	7,1	34
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	2,89	0,1		13,9	56
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	219	69,72	23,1	37	9,6	445
Итого		77,81	28,3	37,4	56,7	658
Всего		77,81	28,3	37,4	56,7	658

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

15 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 МАННАЯ ЖИДКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	18,26	8,5	10,9	31,9	253
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	59	4,50	4,5	0,4	29,7	140
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,10	1,9	0,2	11,9	57
Итого		31,86	14,9	11,5	95,3	536
Обед						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	3,37	0,3		13,8	57
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>	35	2,61	2,3	0,3	14,7	71
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое</small>	200	61,41	18,6	27,1	37,2	452
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	34,84	9,3	10,2	13,8	179
Итого		107,76	36,1	38,1	116	931
Всего		139,62	51	49,6	211,3	1467

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

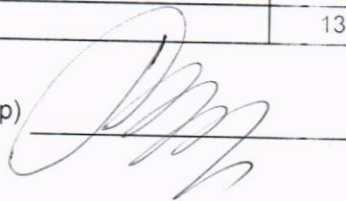
МЕНЮ

15 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 МАННАЯ ЖИДКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	18,25	8,5	10,9	31,9	253
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	62	4,74	4,8	0,4	31,3	148
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,09	1,9	0,2	11,9	57
Итого		32,08	15,2	11,5	96,9	544
Обед						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	3,47	0,3		14,3	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	73	5,52	5,6	0,5	36,5	172
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	35	2,61	2,3	0,3	14,7	71
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>говядина б/к, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая</small>	200/21	30,65	8,9	8,3	14,4	162
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое</small>	200	61,41	18,6	27,1	37,2	452
Итого		103,64	35,7	36,2	117,1	915
Всего		135,72	50,9	47,7	214	1459

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

15 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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	3,15	0,2		14,1	57
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	51,77	17,4	27,7	7,3	333
Итого		60,52	23	28,2	56,7	557
Всего		60,52	23	28,2	56,7	557

Зав. производством (шеф-повар)

