

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 18.01.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	178	6,02	204	7,0	1,0	42,0
	2-е блюдо	658	КОТЛЕТЫ	95	49,64	174	15,0	14,0	0,0
		360	СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360	47	0,47	12	0,0	0,0	2,0
	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	442	КОМПОТ	200	6,17	54	0,0	0,0	14,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0
Полдник				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



Директор  
Поронайск  
Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

18 января 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ</b> <small>крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	9,49	7,9	4,2	34,8	203
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,30			12,6	50
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	49	3,71	3,7	0,3	24,5	115
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,08	1,8	0,2	11,8	57
<b>Итого</b>		16,57	13,4	4,7	83,7	425
<b>Обед</b>						
<b>СУП ГОРОХОВЫЙ</b> <small>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	200	9,29	4,8	4,3	15,6	117
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	216	66,00	24,8	31,5	9,6	404
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	57	4,33	4,3	0,4	28,6	135
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	3,66			21,8	86
<b>Итого</b>		85,86	36,2	36,5	90,2	812
<b>Всего</b>		102,43	49,6	41,2	173,9	1237

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



# МЕНЮ

18 января 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	196	6,62	8	1,1	46,7	225
<b>КОТЛЕТЫ</b> свинина мясная, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	120	55,05	17,4	40	6,9	438
<b>СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, соль	67	2,19	0,6	1	3,3	25
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	41	3,09	3,1	0,3	20,4	96
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	17	1,25	1,1	0,1	7	34
<b>КОМПОТ</b> сахар песок, сухофрукты (смесь)	168	4,45			16	63
<b>Итого</b>		72,65	30,2	42,5	100,3	881
<b>Всего</b>		72,65	30,2	42,5	100,3	881

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

## МЕНЮ

18 января 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <small>крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%</small>	200	9,48	7,9	4,2	34,8	203
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	200	2,78	0,1		13,4	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	49	3,71	3,7	0,3	24,5	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,08	1,8	0,2	11,8	57
Итого		18,05	13,5	4,7	84,5	429
<b>Обед</b>						
СУП ГОРОХОВЫЙ <small>картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	250	11,64	5,8	5,2	19,5	145
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	216	66,03	24,8	31,5	9,6	404
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	57	4,33	4,3	0,4	28,6	135
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	34	2,59	2,3	0,3	14,6	70
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая</small>	200	3,66			21,8	86
Итого		88,25	37,2	37,4	94,1	840
Всего		106,30	50,7	42,1	178,6	1269

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

18 января 2024 г.

род плата 5-11 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
СУП ГОРОХОВЫЙ картофель, горох лущёный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая	250	42,93	6,1	5,3	21,7	156
ОМЛЕТ (ВАРЕННЫЙ НА ПАРУ) яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% жирности, соль, масло подсолнечное рафинированное	171	80,38	16,8	23,2	0,9	267
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
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,61	0,2		14,1	56
Итого		132,77	30,7	30,1	103,4	797
Всего		132,77	30,7	30,1	103,4	797

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

18 января 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	178	6,02	7,2	1	42,4	204
<b>КОТЛЕТЫ</b> говядина б/к, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	95	49,64	15,2	13,6		174
<b>СОУС БЕЛЫЙ ОСНОВНОЙ №360</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт, лук репчатый, петрушка (корень), соль, лавровый лист, перец черный горошком	47	0,47	0,3	0,3	1,9	12
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	50	3,80	3,8	0,3	25,1	118
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	24	1,80	1,6	0,2	10,2	49
<b>КОМПОТ</b> сахар песок, сухофрукты (смесь)	200	6,17			13,7	54
<b>Итого</b>		67,90	28,1	15,4	93,3	611
<b>Всего</b>		67,90	28,1	15,4	93,3	611

Зав. производством (шеф-повар)