

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 23.01.2024

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	1,39	54	0,0	0,0	14,0
Обед		467	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	171	54,05	226	19,0	17,0	1,0
				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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



МЕНЮ

23 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 С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, вода питьевая, говядина б/к	250	22,00	6,2	2,5	25,8	147
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	217	46,62	12,2	25,2	45,6	445
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15	6,04	0,3		27,8	112
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
ЯБЛОКО яблоки	264	62,68	1,1	1,1	25,9	124
Итого		144,18	26,4	29,4	167,7	1030
Всего		144,18	26,4	29,4	167,7	1030

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

23 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	2,37	3	0,3	23,2	105
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>	26	1,97	1,7	0,2	11,1	54
Итого		15,84	9,2	0,9	85,8	385
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200/21	30,15	13,5	11,2	18	220
ПЛОВ <small>говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	259	99,81	28,9	23,5	6,9	339
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15	1,39			13,7	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	69	5,26	5,3	0,4	34,7	164
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	33	2,46	2,2	0,3	13,9	67
Итого		139,07	49,9	35,4	87,2	844
Всего		154,91	59,1	36,3	173	1229

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

23 января 2024 г.

5-11

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, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое	174	55,01	19,7	17,6	1	230
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	49	3,75	3,8	0,3	24,8	117
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	16	1,18	1	0,1	6,7	32
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15	1,39			13,7	54
Итого		61,33	24,5	18		433
Всего		61,33	24,5	18	46,2	433

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

23 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 крупа манная, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	2,37	3	0,3	23,2	105
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	56	4,28	4,3	0,3	28,2	133
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	1,97	1,7	0,2	11,1	54
Итого		15,62	9	0,8	84,3	378
Обед						
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, говядина б/к	250	47,16	13,9	10,2	14	197
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	188	83,97	24,8	20,6	3,5	285
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	200	1,34			13,2	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	69	5,26	5,3	0,4	34,7	164
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,46	2,2	0,3	13,9	67
Итого		140,19	46,2	31,5	79,3	765
Всего		155,81	55,2	32,3	163,6	1143

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

23 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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,39			13,7	54
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое	171	54,05	19,3	17,3	1	226
Итого		61,04	24,7	17,8	50	447
Всего		61,04	24,7	17,8	50	447

Зав. производством (шеф-повар)