

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 24.01.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Гарнир	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	183	72,49	437	20,0	37,0	11,0
	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	1010	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,00	0	0,0	0,0	0,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

# МЕНЮ

24 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>						
<b>КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ</b> крупя пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	2,90	4,7	0,6	28	133
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб ржаной формовой	31	2,33	2,1	0,3	13,1	63
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15	1,39			13,7	54
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,54	1,4	0,2	8,7	42
<b>Итого</b>		8,15	8,2	1,1	63,5	292
<b>Обед</b>						
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	337	79,48	22,8	19,6	46,2	440
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	183	54,68	19,3	17,3	1	226
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	81	6,18	6,2	0,5	40,8	192
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	26	1,93	1,7	0,2	10,9	53
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15	1,39			13,7	54
<b>Итого</b>		143,65	50	37,6	112,6	965
<b>Всего</b>		151,81	58,2	38,7	176,1	1257

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

24 января 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	12	0,93	0,8	0,1	5,2	25	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	58	4,41	4,4	0,4	29,1	137	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>свинина мясная, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, соль, лавровый лист</small>	209	86,54	22,9	43,5	13,3	518	
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15	0,19			1,8	7	
Итого		92,07	28,1	44	49,4	687	
Всего		92,07	28,1	44	49,4	687	

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_



Согласовано

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

# МЕНЮ

24 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 ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ</b> крупя пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	2,91	4,7	0,6	28	133
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб ржаной формовой	31	2,33	2,1	0,3	13,1	63
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,54	1,4	0,2	8,7	42
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,53	0,1		13,8	54
<b>Итого</b>		8,30	8,3	1,1	63,6	292
<b>Обед</b>						
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ</b> капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории	286	74,24	26,3	21,3	36,5	429
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	81	6,18	6,2	0,5	40,8	192
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	26	1,93	1,7	0,2	10,9	53
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15	1,39			13,7	54
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированое	183	54,65	19,3	17,3	1	226
<b>Итого</b>		138,39	53,5	39,3	102,9	954
<b>Всего</b>		146,69	61,8	40,4	166,5	1246

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Согласовано

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

# МЕНЮ

24 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>							
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>свинина мясная, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, сахар песок, соль, лавровый лист</small>	183	72,88	19,8	36,5	15,2	452	
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 <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15	1,87	0,2		13,1	53	
Итого		80,35	25,4	37	63,6	672	
Всего		80,35	25,4	37	63,6	672	

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Согласовано

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



# МЕНЮ

24 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>						
<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ</b> говядина б/к, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста	250	50,32	7,8	14,2	11,7	199
<b>ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% жирности, соль, масло подсолнечное рафинированое	200	59,28	9,6	18	0,5	193
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	37	7,81	2,5	0,3	15,9	76
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	53	10,04	4,1	0,3	26,7	126
<b>НАПИТОК</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	37,31			21,8	86
<b>Итого</b>		164,76	25,2	34	106	821
<b>Всего</b>		164,76	25,2	34	106	821

Зав. производством (шеф-повар)