

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 01.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	26,33	190	8,0	10,0	18,0
		631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	260	74,18	368	15,0	22,0	30,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	4,13	112	4,0	1,0	23,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	5,32	166	5,0	0,0	35,0
	Напиток	402	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	14,30	86	0,0	0,0	22,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 01.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	90	4,52	104	1,0	9,0	6,0
		405	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,49	230	9,0	6,0	37,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,58	2	0,0	0,0	0,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	4,13	112	4,0	1,0	23,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,18	130	4,0	0,0	28,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



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

МЕНЮ

1 февраля 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	250	26,33	7,6	10,4	18	190	
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	260	74,18	15,2	22	30,1	368	
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшенич. формовой мука 1 сорт</small>	55	5,32	5,3	0,4	35,1	166	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, воде питьевая</small>	200	14,30			21,8	86	
Итого		124,25	31,7	33,3	128,3	922	
Всего		124,25	31,7	33,3	128,3	922	

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

1 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	91	37,69	11,3	18,4	6,2	225
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,09	8,5	6,6	36,8	234
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая</small>	200/15	0,36	0,1		0,3	2
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		58,44	27,7	25,8	94,2	703
Всего		58,44	27,7	25,8	94,2	703

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

1 февраля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт	92	38,00	11,4	18,6	6,3	228
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое	150	12,15	8,5	6,5	36,8	233
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая	200/15	0,77	0,2		0,5	3
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		59,23	27,9	25,9	94,5	706
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ соль, лавровый лист, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	28,17	9,3	12,9	18	217
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, морковь красная, томатная паста, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое	262	60,72	15,2	15,6	29,9	311
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,41			22,8	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		114,60	32,3	29,3	121,6	860
Всего		173,83	60,2	55,2	216,1	1566

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

1 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) томатная паста, вода питьевая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	90	4,52	1,2	8,6	6,2	104
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,49	8,5	6,1	36,8	230
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая	200/15	0,58	0,2		0,4	2
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		24,89	17,7	15,5	94,3	578
Всего		24,89	17,7	15,5	94,3	578

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

1 февраля 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт	92	37,93	11,4	18,6	6,3	228
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,04	8,5	6,5	36,8	233
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая	200/15	0,71	0,2		0,5	3
Итого		58,98	27,9	25,9	94,5	706
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,35	9,3	10	18	193
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ говядина б/к, морковь красная, томатная паста, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое	262	60,60	15,2	15,6	29,9	311
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200/24	17,40			22,8	90
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		116,66	32,3	26,4	121,6	836
Всего		175,64	60,2	52,3	216,1	1542

Зав. производством (шеф-повар) _____