

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 02.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	200	16,05	132	6,0	6,0	14,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,66	94	3,0	1,0	20,0
	Гарнир	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	178	55,04	181	11,0	13,0	7,0
	Напиток	394	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	26,37	86	0,0	0,0	22,0
	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

Согласовано

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

МЕНЮ

2 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ <small>пшено, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	8,70	4,4	6	25,5	169	
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	2,25	2	0,3	12,7	61	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,84	0,1	8,3	0,1	75	
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности</small>	200	13,58	1,5	1,6	10,5	61	
Итого		38,55	12,2	16,5	76,4	496	
Всего		38,55	12,2	16,5	76,4	496	

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

2 февраля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ <small>пшено, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	8,75	4,4	6	25,5	169
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	2,25	2	0,3	12,7	61
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности</small>	200	13,58	1,5	1,6	10,5	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	9,84	0,1	8,3	0,1	75
Итого		38,59	12,2	16,5	76,4	496
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200/21	15,37	5,8	6,3	14,4	132
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>соль, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, говядина 1/к</small>	180	42,00	11,7	12,5	8,5	188
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	150	18,37	2,6	3,4	20	119
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	2,22			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		86,27	27,9	23	115,6	767
Всего		124,86	40,1	39,5	192	1263

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

2 февраля 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ <small>пшено, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	8,70	4,4	6	25,5	169	
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности</small>	200	13,58	1,5	1,6	10,5	61	
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	2,25	2	0,3	12,7	61	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	9,84	0,1	8,3	0,1	75	
Итого		38,55	12,2	16,5	76,4	496	
Всего		38,55	12,2	16,5	76,4	496	

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

2 февраля 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ <small>пшено, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	8,69	4,4	6	25,5	169
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности</small>	200	13,58	1,5	1,6	10,5	61
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	9,84	0,1	8,3	0,1	75
Итого		38,54	12,2	16,5	76,4	496
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриц. потрош. 1 категории</small>	200	14,98	5,4	7,9	13,9	144
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>соль, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, говядина б/к</small>	180	41,99	11,7	12,5	8,5	188
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	150	18,40	2,6	3,4	20	119
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	2,22			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		85,89	27,5	24,6	115,1	779
Всего		124,43	39,7	41,1	191,5	1275

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

2 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 С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ <small>макаронные изделия 1 сорт, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200	16,05	5,8	6,3	14,4	132
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель</small>	150	14,66	2,6	0,5	20	94
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, говядина б/к</small>	178	55,04	11,4	12,5	7	181
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	26,37				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	55	5,32	5,3	0,4	35,1	166
Итого		121,56	28,7	20,2	121,6	771
Всего		121,56	28,7	20,2	121,6	771

Зав. производством (шеф-повар)
