

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 05.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	1-е блюдо	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	47,88	189	10,0	9,0	18,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	148	2,73	191	6,0	5,0	33,0
		261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	97	29,42	121	12,0	6,0	1,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,41	91	0,0	0,0	23,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	56	4,18	114	4,0	1,0	24,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	54	4,10	128	4,0	0,0	27,0
	Фрукты		ЯБЛОКО	149	35,41	70	1,0	1,0	15,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 05.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		58	СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ПОРЦИОНО	45	10,98	11	1,0	0,0	2,0
	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	24,58	158	3,0	5,0	27,0
		273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	90	33,84	190	11,0	15,0	6,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	4,12	112	4,0	1,0	23,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,18	130	4,0	0,0	28,0
	Напиток	1009	ЧАЙ	200/15	0,58	2	0,0	0,0	0,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

## МЕНЮ

5 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ПОРЦИОНО <small>томаты грунтовые</small>	45	10,99	0,5	0,1	1,7	11
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	24,58	3,4	4,6	26,7	158
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый</small>	93	34,18	11	14,8	6,8	196
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	57	4,27	3,8	0,5	24,2	116
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	64	4,89	4,9	0,4	32,3	152
ЧАЙ <small>чай черный байховый, вода питьевая</small>	200/15	0,49	0,2		0,4	2
Итого		79,40	23,8	20,4	92,1	635
Всего		79,40	23,8	20,4	92,1	635

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

5 февраля 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>						
СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ПОРЦИОНО <small>томаты грунтовые</small>	45	10,99	0,5	0,1	1,7	11
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	24,58	3,4	4,6	26,7	158
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый</small>	93	34,18	11	14,8	6,8	196
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	57	4,27	3,8	0,5	24,2	116
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	64	4,89	4,9	0,4	32,3	152
ЧАЙ <small>чай черный байховый, вода питьевая</small>	200/15	0,51	0,2		0,4	2
<b>Итого</b>		<b>79,43</b>	<b>23,8</b>	<b>20,4</b>	<b>92,1</b>	<b>635</b>
<b>Обед</b>						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ <small>картофель, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	200	38,42	8,6	8,9	17,8	181
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ <small>лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, томатная паста, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное</small>	101	29,70	12,9	7,2	3,7	141
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	152	9,60	5,7	4,6	33,2	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая</small>	200	15,09				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	57	4,27	3,8	0,5	24,2	116
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	64	4,89	4,9	0,4	32,3	152
<b>Итого</b>		<b>101,97</b>	<b>35,9</b>	<b>21,6</b>	<b>111,2</b>	<b>783</b>
<b>Всего</b>		<b>181,41</b>	<b>59,7</b>	<b>42</b>	<b>203,3</b>	<b>1418</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

5 февраля 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>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b> свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	47,88	9,6	9,1	18	189
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное	148	2,73	5,6	4,7	32,7	191
<b>ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ</b> лук репчатый, вода питьевая, томатная паста, соль, говяжья печень, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное	97	29,42	12,1	6,4	1,2	121
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,41			23,1	91
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	56	4,18	3,7	0,5	23,6	114
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	54	4,10	4,1	0,3	27,1	128
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	149	35,41	0,6	0,6	14,6	70
<b>Итого</b>		135,14	35,7	21,6	140,3	904
<b>Всего</b>		135,14	35,7	21,6	140,3	904

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

5 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ПОРЦИОНО <small>томаты грунтовые</small>	45	10,98	0,5	0,1	1,7	11
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	24,58	3,4	4,6	26,7	158
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый</small>	90	33,84	10,8	14,7	5,9	190
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	4,12	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
ЧАЙ <small>чай черный байховый, вода питьевая</small>	200/15	0,58	0,2		0,4	2
Итого		78,27	22,7	20,2	85,6	603
Всего		78,27	22,7	20,2	85,6	603

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



Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

## 5 февраля 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>						
СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ПОРЦИОНО <small>томаты грунтовые</small>	45	10,99	0,5	0,1	1,7	11
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	24,59	3,4	4,6	26,7	158
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый</small>	93	34,20	11	14,8	6,8	196
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	57	4,28	3,8	0,5	24,2	116
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	64	4,89	4,9	0,4	32,3	152
ЧАЙ <small>чай черный байховый, вода питьевая</small>	200/15	0,48	0,2		0,4	2
<b>Итого</b>		<b>79,42</b>	<b>23,8</b>	<b>20,4</b>	<b>92,1</b>	<b>635</b>
<b>Обед</b>						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ <small>картофель, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к</small>	200	38,36	8,6	8,9	17,8	181
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	152	9,54	5,7	4,6	33,2	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая</small>	200	15,09				
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ <small>лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, томатная паста, соль, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированое</small>	101	29,73	12,9	7,2	3,7	141
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	57	4,28	3,8	0,5	24,2	116
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	64	4,89	4,9	0,4	32,3	152
<b>Итого</b>		<b>101,89</b>	<b>35,9</b>	<b>21,6</b>	<b>111,2</b>	<b>783</b>
<b>Всего</b>		<b>181,31</b>	<b>59,7</b>	<b>42</b>	<b>203,3</b>	<b>1418</b>

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