

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 08.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	200	6,52	146	4,0	5,0	22,0
		14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	30	23,31	113	7,0	9,0	0,0
	Кондитерское изделие		ПЕЧЕНЬЕ	30	9,73	167	3,0	4,0	30,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,27	58	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,17	130	4,0	0,0	28,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 08.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		224	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	41,52	161	9,0	9,0	12,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	69,86	278	28,0	14,0	0,0
	Гарнир	442	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	6,91	190	6,0	4,0	33,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,28	86	0,0	0,0	22,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3,00	82	3,0	0,0	17,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	4,20	131	4,0	0,0	28,0

Согласовано

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

МЕНЮ
8 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	6,52	3,9	5,1	22,2	146
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	30	23,31	7,1	9,1		113
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье сахарное мука высш сорт</small>	30	9,73	3	3,9	29,8	167
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,27	0,3		14,3	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	55	4,17	4,2	0,3	27,5	130
Итого		48,00	18,5	18,4	93,8	614
Всего		48,00	18,5	18,4	93,8	614

Зав. производством (шеф-повар)

Иванов

Согласовано

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

МЕНЮ

8 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 ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	6,52	3,9	5,1	22,2	146
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье сахарное мука высш сорт</small>	40	9,77	3	3,9	29,9	168
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	30	23,34	7,1	9,1		113
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	52	3,97	4	0,3	26,2	124
Итого		47,86	18,3	18,4	92,6	609
Обед						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ <small>огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	14,71	0,8	5,1	2,4	61
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к</small>	200	26,77	7	7,3	10,1	129
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	90	58,11	25,9	8,6	1,4	207
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,47	5,6	4,6	32,7	190
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>	52	3,98	4	0,3	26,3	124
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	7,00			21,8	86
Итого		124,16	46,9	26,4	118	909
Всего		172,02	65,2	44,8	210,6	1518

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

8 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	6,52	3,9	5,1	22,2	146
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье сахарное мука высш сорт</small>	40	9,78	3	3,9	29,9	168
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	30	23,31	7,1	9,1		113
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,27	0,3		14,3	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	52	3,97	4	0,3	26,2	124
Итого		47,86	18,3	18,4	92,6	609
Всего		47,86	18,3	18,4	92,6	609

Зав. производством (шеф-повар)

Мещеряков

Согласовано

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

МЕНЮ

8 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 ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое	200	6,51	3,9	5,1	22,2	146
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш сорт	40	9,79	3	3,9	29,9	168
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	30	23,27	7,1	9,1		113
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	52	3,97	4	0,3	26,2	124
Итого		47,82	18,3	18,4	92,6	609
Обед						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	14,71	0,8	5,1	2,4	61
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	26,74	7	7,3	10,1	129
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	58,12	25,9	8,6	1,4	207
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,51	5,6	4,6	32,7	190
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	52	3,98	4	0,3	26,3	124
Итого		124,19	46,9	26,4	118	909
Всего		172,01	65,2	44,8	210,6	1518

Зав. производством (шеф-повар)

Александр

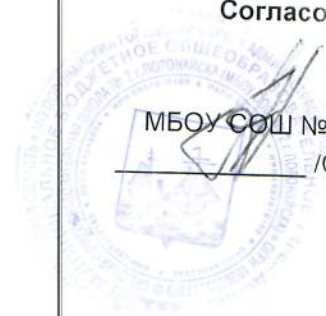
Согласовано

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

МЕНЮ

8 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	41,52	8,6	9	12,4	161
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>говяжья печень, масло -сливочное</small>	100	69,86	28,1	14	0,1	278
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло -сливочное</small>	150	6,91	5,6	3,8	32,7	190
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	11,28			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	55	3,00	2,6	0,4	17	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	55	4,20	4,2	0,3	27,7	131
Итого		136,76	49,1	27,5	111,7	928
Всего		136,76	49,1	27,5	111,7	928

Зав. производством (шеф-повар)

Мещеряков