

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 07.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	27,84	193	5,0	7,0	30,0
		273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	90	34,02	195	11,0	15,0	7,0
	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
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,01	58	0,0	0,0	14,0
Обед			0	0	0	0,0	0,0	0,0	

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 07.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	1-е блюдо	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	46,14	184	9,0	13,0	9,0
		632	ГУЛЯШ	86	59,93	227	13,0	18,0	5,0
		323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,29	190	3,0	4,0	35,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,27	86	0,0	0,0	22,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	54	4,07	111	4,0	1,0	23,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	54	4,13	129	4,0	0,0	27,0

Согласовано

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

# МЕНЮ

7 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> сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	46,14	8,6	13,1	9,3	184
<b>ГУЛЯШ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста	86	59,93	13,2	18,1	4,9	227
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	10,29	3,4	3,6	35	190
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,7	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	54	4,07	3,6	0,5	23	111
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	54	4,13	4,1	0,3	27,3	129
<b>Итого</b>		135,83	32,9	35,6	121,2	927
<b>Всего</b>		135,83	32,9	35,6	121,2	927

Зав. производством (шеф-повар)

*Александр*

Согласовано

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



# МЕНЮ

7 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,84	5,2	6,5	29,5	193
<b>КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ</b> свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый	90	34,02	10,9	14,7	7	195
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	57	4,26	3,8	0,5	24,1	116
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	55	4,16	4,2	0,3	27,5	130
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,13	0,3		14,3	59
<b>Итого</b>		74,41	24,4	22	102,4	693
<b>Всего</b>		74,41	24,4	22	102,4	693

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*



Согласовано

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

# МЕНЮ

7 февраля 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,84	5,2	6,5	29,5	193
<b>КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ</b> свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый	90	34,02	10,9	14,7	7	195
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	57	4,26	3,8	0,5	24,1	116
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,16	4,2	0,3	27,5	130
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,13	0,3		14,3	59
<b>Итого</b>		74,41	24,4	22	102,4	693
<b>Всего</b>		74,41	24,4	22	102,4	693

Зав. производством (шеф-повар)

*Винаш*

Согласовано

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


# МЕНЮ

7 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>						
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,85	5,2	6,5	29,5	193
<b>КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ</b> свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый	90	34,02	10,9	14,7	7	195
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	57	4,26	3,8	0,5	24,1	116
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	4,17	4,2	0,3	27,5	130
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,14	0,3		14,3	59
<b>Итого</b>		74,44	24,4	22	102,4	693
<b>Обед</b>						
<b>БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ</b> сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	34,61	7,3	11,4	5,6	149
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,43	3,4	4,4	35	190
<b>ГУЛЯШ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	90	46,26	13,9	18,2	8,6	245
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,46			13,7	54
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	57	4,26	3,8	0,5	24,1	116
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	4,17	4,2	0,3	27,5	130
<b>Итого</b>		113,19	32,6	34,8	114,5	884
<b>Всего</b>		187,63	57	56,8	216,9	1577

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

## МЕНЮ

7 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>						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	27,84	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый</small>	90	34,02	10,9	14,7	7	195
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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,01	0,3		14,3	58
Итого		74,18	24,2	22	101,7	688
Всего		74,18	24,2	22	101,7	688

Зав. производством (шеф-повар)

*Григорьев*