

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 09.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		642	ПЛОВ	200	35,83	418	12,0	25,0	40,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	11,43	65	1,0	1,0	13,0
	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

9 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,83	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,43	1,2	1,2	12,6	65
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,07	4,1	0,3	26,8	127
Итого		55,45	20,7	26,9	102,4	722
Всего		55,45	20,7	26,9	102,4	722

Зав. производством (шеф-повар)

Темашин

Согласовано

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

МЕНЮ
9 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,83	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,43	1,2	1,2	12,6	65
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		55,57	20,8	26,9	103,2	725
Всего		55,57	20,8	26,9	103,2	725

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов

Согласовано

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

МЕНЮ

9 февраля 2024 г.

1-4 кл. ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,84	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,43	1,2	1,2	12,6	65
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,07	4,1	0,3	26,8	127
Итого		55,46	20,7	26,9	102,4	722
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	105	22,90	5	19,7	7,8	228
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован	250	45,12	11,9	5,3	24	186
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, филе минтая, масло подсолнечное рафинированное	119	38,34	0,8	9,1	3	94
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	54	4,07	4,1	0,3	26,8	127
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,85	5,2	6,5	29,5	193
Итого		149,40	30,6	41,4	136,2	1026
Всего		204,86	51,3	68,3	238,6	1748

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

9 февраля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,83	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,36	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,07	4,1	0,3	26,8	127
Итого		56,38	20,7	26,9	111,5	758
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	105	23,03	5	19,7	7,8	228
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	45,16	11,9	5,3	24	186
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,00			21,8	86
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль Филе минтая, масло подсолнечное рафинированное	119	38,39	0,8	9,1	3	94
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	27,84	5,2	6,5	29,5	193
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	55	4,13	3,6	0,5	23,3	112
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,07	4,1	0,3	26,8	127
Итого		149,63	30,6	41,4	136,2	1026
Всего		206,01	51,3	68,3	247,7	1784

Зав. производством (шеф-повар)



Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 09.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	Холодное блюдо	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЧЕСНОКОМ	100	11,14	164	1,0	15,0	6,0
		92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	25,17	190	8,0	10,0	18,0
	2-е блюдо	237	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	106	33,11	53	0,0	6,0	0,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,27	86	0,0	0,0	22,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	18,70	122	2,0	5,0	16,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	37	2,82	77	3,0	0,0	16,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	55	5,32	166	5,0	0,0	35,0

Согласовано

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

МЕНЮ

9 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						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЧЕСНОКОМ <small>свекла, чеснок, масло подсолнечное рафинированое, соль</small>	100	11,14	1	15,1	6,1	164
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	250	25,17	7,6	10,4	18	190
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, филе минтая, масло подсолнечное рафинированое</small>	106	33,11	0,1	6,1	0,1	53
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	11,27			21,7	86
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль, картофель, масло -сливочное</small>	150	18,70	2,1	4,6	16,4	122
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	37	2,82	2,5	0,3	16	77
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	55	5,32	5,3	0,4	35,1	166
Итого		107,53	18,6	36,9	113,4	858
Всего		107,53	18,6	36,9	113,4	858

Зав. производством (шеф-повар)

Меню