

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 12.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	Холодное блюдо	81	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,34	86	1,0	5,0	9,0
	1-е блюдо	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	41,80	203	8,0	12,0	18,0
	Гарнир	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	149	39,38	322	17,0	22,0	16,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,28	86	0,0	0,0	22,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,07	56	2,0	0,0	12,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	57	4,34	135	4,0	0,0	29,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 12.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100	44,01	124	2,0	10,0	7,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	21,96	142	3,0	5,0	23,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	2,61	56	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	71	2,0	0,0	15,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	41	1,0	0,0	9,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

МЕНЮ

12 февраля 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное	100	44,03	2,5	10	6,8	124
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, соль, масло сладко-сливочное несоленое	151	22,63	2,9	5	23,1	146
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,93	0,1		13,9	55
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,43	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,27	2,3	0,2	15	71
Итого		72,28	9,1	15,4	66,9	435
Обед						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, капуста белокачанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	9,24	2,2	5,6	14,4	117
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	25,78	6,2	8	17,8	164
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт	200	43,14	16,3	22,5	22,6	346
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,11			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,14	1,9	0,3	12,1	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,54	4,6	0,4	30	142
Итого		95,95	31,2	36,8	115,1	899
Всего		168,23	40,3	52,2	182	1334

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов

Согласовано



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

МЕНЮ

12 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ <small>сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное</small>	107	48,81	2,9	12,2	7,2	146
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль, картофель, масло сладко-сливочное несоленое</small>	153	25,02	2,9	6,8	23,2	162
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	2,46	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	18	1,34	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	28	2,15	2,2	0,2	14,2	67
Итого		79,79	9,4	19,4	66,3	468
Всего		79,79	9,4	19,4	66,3	468

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ <small>сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированое</small>	100	44,01	2,3	10,1	6,9	124
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль, картофель, масло сладко сливочное несоленое</small>	150	21,96	2,9	4,5	23,1	142
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	2,61	0,2		14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
Итого		72,35	9	15	67,7	434
Всего		72,35	9	15	67,7	434

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 февраля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ сметана 20% жирности, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное	107	48,80	2,9	12,2	7,2	146
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, масло сладко-сливочное несоленое	153	24,97	2,9	6,8	23,2	162
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	2,61	0,2		14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,15	2,2	0,2	14,2	67
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,35	1,2	0,2	7,6	37
Итого		79,88	9,4	19,4	66,3	468
Обед						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, капуста белокачанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	9,24	2,2	5,6	14,4	117
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	25,70	6,2	8	17,8	164
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,21			18,2	72
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт	200	43,16	16,3	22,5	22,6	346
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,01	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,30	4,3	0,4	28,4	134
Итого		95,60	30,8	36,7	112,8	888
Всего		175,48	40,2	56,1	179,1	1356

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

12 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 БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ <small>соль, капуста белокочанная, морковь красная, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	9,34	1,2	5,1	8,7	86
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста</small>	250	41,80	8,3	11,5	18,1	203
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ <small>куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый</small>	149	39,38	17,4	22,3	16	322
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	11,28			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,07	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	57	4,34	4,4	0,4	28,7	135
Итого		108,22	33,1	39,5	105	888
Всего		108,22	33,1	39,5	105	888

Зав. производством (шеф-повар)

Меню