

Согласовано



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

# МЕНЮ

13 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>						
<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> морковь красная, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	9,24	2,2	5,6	14,4	117
<b>БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК"</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, соль, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное	75	34,66	10,8	19,4	6,8	236
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,54	5,6	4,6	32,7	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,24	0,1		14	55
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>АПЕЛЬСИН</b> апельсин	182	77,49	1,6	0,4	14,8	78
<b>Итого</b>		136,95	23,9	30,4	106,3	788
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	110	27,35	6,3	21,3	7,8	249
<b>СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ</b> сметана 20% жирности, морская капуста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	36,24	8,3	10,4	18,3	194
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	24,58	3,4	4,6	26,7	158
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	52,43	25,9	8,6	1,4	207
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,04	0,1		14,1	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		150,44	50,6	45,6	111,1	1067
<b>Всего</b>		287,38	74,5	76	217,4	1855

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

13 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>САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> <small>морковь красная, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	9,24	2,2	5,6	14,4	117
<b>БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК"</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, соль, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small>	75	34,66	10,8	19,4	6,8	236
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,49	5,6	4,6	32,7	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,31	0,1		14	55
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>АПЕЛЬСИН</b> <small>апельсин</small>	182	77,49	1,6	0,4	14,8	78
<b>Итого</b>		136,98	23,9	30,4	106,3	788
<b>Всего</b>		136,98	23,9	30,4	106,3	788

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*

Согласовано



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

# МЕНЮ

13 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>САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ</b> морковь красная, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое	100	9,24	2,2	5,6	14,4	117
<b>БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК"</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, соль, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированое	75	34,61	10,8	19,4	6,8	236
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,39	5,6	4,6	32,7	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,30	0,1		14	55
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>АПЕЛЬСИН</b> апельсин	182	77,52	1,6	0,4	14,8	78
<b>Итого</b>		136,83	23,9	30,4	106,3	788
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированое, соль	110	27,18	6,3	21,3	7,8	249
<b>СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ</b> морская капуста, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	38,77	8,3	10	18,3	190
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	24,58	3,4	4,6	26,7	158
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	52,45	25,9	8,6	1,4	207
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,13	0,1		14,1	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		152,92	50,6	45,2	111,1	1063
<b>Всего</b>		289,75	74,5	75,6	217,4	1851

Зав. производством (шеф-повар)

*В. Мещанин*

Согласовано



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

# МЕНЮ

13 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>						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ <small>морковь красная, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	9,24	2,2	5,6	14,4	117
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, соль, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small>	75	34,66	10,8	19,4	6,7	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,49	5,6	4,6	32,7	190
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,61	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	210	89,27	1,9	0,4	17	90
Итого		149,05	24,3	30,4	108,5	800
Всего		149,05	24,3	30,4	108,5	800

Зав. производством (шеф-повар)

*Менюшев*



Согласовано

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

# МЕНЮ

13 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>						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЧЕСНОКОМ <small>свекла, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль</small>	100	11,13	1	15,1	6,1	164
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>куры потрош. 1 категории, соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, сметана 20% жирности, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста</small>	250	26,66	7,5	12	9,3	170
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль, картофель, масло -сливочное</small>	138	18,72	2,1	4,6	16,4	122
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,68	0,3		14,3	59
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ <small>лук репчатый, сметана 20% жирности, вода питьевая, томатная паста, соль, говяжья печень, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small>	97	32,93	12,4	8,3	1,5	140
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>	64	4,90	4,9	0,4	32,4	153
Итого		101,09	30	40,6	91,7	864
Всего		101,09	30	40,6	91,7	864

Зав. производством (шеф-повар)

*Меню*

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 13.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Холодное блюдо	81	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	9,24	117	2,0	6,0	14,0
	2-е блюдо	277	БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК"	75	34,61	236	11,0	19,0	7,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,39	190	6,0	5,0	33,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,30	55	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	41	1,0	0,0	9,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	71	2,0	0,0	15,0
			АПЕЛЬСИН	182	77,52	78	2,0	0,0	15,0
Обед	Холодное блюдо	48	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ	110	27,18	249	6,0	21,0	8,0
				92	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	250	38,77	190	8,0
	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	24,58	158	3,0	5,0	27,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	90	52,45	207	26,0	9,0	1,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	3,13	56	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	61	2,0	0,0	13,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,56	142	5,0	0,0	30,0