

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 15.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		257	ПОДЖАРКА	80	40,46	315	12,0	30,0	3,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,50	190	6,0	5,0	33,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,56	56	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
Обед	Холодное блюдо	64	САЛАТ МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	100	21,20	151	3,0	11,0	11,0
		111	СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	25,67	124	6,0	6,0	13,0
		241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	100	26,91	78	2,0	4,0	10,0
	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	24,58	158	3,0	5,0	27,0
	Напиток	394	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	14,21	86	0,0	0,0	22,0
	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

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 15.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		224	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	42,19	161	9,0	9,0	12,0
	2-е блюдо	541	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	94	23,58	83	1,0	7,0	5,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	19,64	122	2,0	5,0	16,0
	Напиток	394	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	25,17	86	0,0	0,0	22,0
	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



Согласовано

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

# МЕНЮ

15 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>ПОДЖАРКА</b> свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	80	40,46	11,9	29,7	3,2	315
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,50	5,6	4,6	32,7	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,56	0,2		14,1	56
<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>Итого</b>		56,31	21,3	34,7	73,6	673
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ МОРСКОЙ КАПУСТОЙ</b> кукуруза, морская капуста, масло подсолнечное рафинированное	100	21,20	2,7	10,9	10,9	151
<b>СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> картофель, соль, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное	200	25,67	5,7	6	12,9	124
<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ</b> мука пшеничная 1 сорт, томатная паста, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное	100	26,91	1,8	3,9	9,5	78
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	24,58	3,4	4,6	26,7	158
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
<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>		119,38	20,2	26,1	124,6	800
<b>Всего</b>		175,69	41,5	60,8	198,2	1473

Зав. производством (шеф-повар)

*В.Мещеряков*



Согласовано  
Директор  
Поронайск  
Свиригина Л.С./

# МЕНЮ

15 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>							
<b>ПОДЖАРКА</b> <small>свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	80	40,46	11,9	29,7	3,2	315	
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,52	5,6	4,6	32,7	190	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56	
<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>Итого</b>		56,31	21,3	34,7	73,6	673	
<b>Всего</b>		56,31	21,3	34,7	73,6	673	

Зав. производством (шеф-повар) *В. Мещанин*



Согласовано

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

## МЕНЮ 15 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>ПОДЖАРКА</b> <small>свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	80	40,46	11,9	29,7	3,2	315
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,53	5,6	4,6	32,7	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,46	0,2		14,1	56
<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>Итого</b>		56,22	21,3	34,7	73,6	673
<b>Всего</b>		56,22	21,3	34,7	73,6	673

Зав. производством (шеф-повар)

*Тимаков*



Согласовано

Директор  
Поронайск  
Брутина Л.С./

**МЕНЮ**  
**15 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>ПОДЖАРКА</b> свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	80	40,45	11,9	29,7	3,2	315
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,49	5,6	4,6	32,7	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,45	0,2		14,1	56
<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>Итого</b>		56,17	21,3	34,7	73,6	673
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ МОРСКОЙ КАПУСТОЙ</b> кукуруза, морская капуста, масло подсолнечное рафинированное	100	21,20	2,7	10,9	10,9	151
<b>СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> картофель, соль, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное	250	32,14	7,1	7,5	16	156
<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ</b> мука пшеничная 1 сорт, томатная паста, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное	100	26,91	1,8	3,9	9,5	78
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	24,58	3,4	4,6	26,7	158
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
<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>		125,85	21,6	27,6	127,7	832
<b>Всего</b>		182,02	42,9	62,3	201,3	1505

Зав. производством (шеф-повар) Мещеряков

# МЕНЮ

15 февраля 2024 г.

**род плата 5-11 классы**



директор  
Сыругина Л.С./

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	42,19	8,5	9	12,4	161
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ <small>филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый</small>	94	23,58	0,9	6,8	5,4	83
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль, картофель, масло -сливочное</small>	150	19,64	2,1	4,6	16,4	122
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар, песок</small>	200	25,17			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		117,39	18,1	21,1	98,8	655
Всего		117,39	18,1	21,1	98,8	655

Зав. производством (шеф-повар)

*В.Иванов*