

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 19.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		190	КАША "ДРУЖБА"	200	9,78	184	4,0	5,0	32,0
		14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	11,62	56	4,0	5,0	0,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	75	0,0	8,0	0,0
	Напиток	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	12,89	54	1,0	0,0	13,0
	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
	Фрукты		ЯБЛОКО	210	20,89	41	0,0	0,0	9,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 19.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		221	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	26,44	238	13,0	12,0	22,0
		631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	42,35	331	10,0	25,0	20,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	2,15	58	2,0	0,0	12,0
	Напиток	394	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	25,16	86	0,0	0,0	22,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	4,95	154	5,0	0,0	33,0
	Фрукты		ЯБЛОКО	160	37,99	75	1,0	1,0	16,0

Согласовано

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

МЕНЮ 19 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						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>соль, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кукуруза 1 категории</small>	250	26,44	12,6	11,8	22,2	238
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	42,35	10,2	24,6	20,1	331
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	29	2,15	1,9	0,3	12,1	58
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	25,16			21,8	86
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	65	4,95	5	0,4	32,7	154
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	160	37,99	0,6	0,6	15,7	75
Итого		139,04	30,3	37,7	124,6	942
Всего		139,04	30,3	37,7	124,6	942

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

19 февраля 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	10,06	3,5	5,4	31,8	185
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,63	3,6	4,6		56
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок</small>	200	12,89	0,8		13	54
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	26	1,92	1,7	0,2	10,8	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	32	2,47	2,5	0,2	16,3	77
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	88	21,10	0,4	0,4	8,7	42
Итого		70,06	12,6	19,1	80,7	541
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, курицы потрош. 1 категории</small>	250	29,91	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста</small>	200	41,65	10,2	24,5	20,1	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	38	2,87	2,5	0,3	16,2	78
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	65	4,95	5	0,4	32,7	154
Итого		86,30	32,4	35,9	119,7	910
Всего		156,36	45	55	200,4	1451

Зав. производством (шеф-повар)

Меню



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

МЕНЮ

19 февраля 2024 г.

1-4 кл. ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	10,03	3,5	5,4	31,8	185
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок</small>	200	12,89	0,8		13	54
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,67	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	26	1,91	1,7	0,2	10,8	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	32	2,47	2,5	0,2	16,3	77
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	88	21,10	0,4	0,4	8,7	42
Итого		70,07	12,6	19,1	80,7	541
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>горох лущеный, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200	25,50	11,8	8,1	23,2	207
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	41,65	10,2	24,5	20,1	330
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	70	5,28	4,7	0,6	29,8	144
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	60	4,52	4,5	0,4	29,9	141
Итого		83,87	31,2	33,6	124,8	908
Всего		153,94	43,8	52,7	205,5	1449

Зав. производством (шеф-повар)

Меню



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

МЕНЮ

19 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	10,04	3,5	5,4	31,8	185
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,62	3,6	4,6		56
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок</small>	200	12,89	0,8		13	54
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	26	1,92	1,7	0,2	10,8	52
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	32	2,47	2,5	0,2	16,3	77
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	88	21,09	0,4	0,4	8,7	42
Итого		70,03	12,6	19,1	80,7	541
Всего		70,03	12,6	19,1	80,7	541

Зав. производством (шеф-повар)

Темашева