

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 20.02.2024

| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------|-----------|--------|------------------------------|----------|-------|--------------|-------|------|----------|
| Обед | 1-е блюдо | 76 | БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ | 250 | 31,38 | 208 | 9,0 | 15,0 | 12,0 |
| | | 261 | СЕРДЦЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ | 100 | 31,25 | 135 | 14,0 | 9,0 | 1,0 |
| | Напиток | 401 | КОМПОТ ЯГОДНЫЙ | 200 | 10,81 | 86 | 0,0 | 0,0 | 22,0 |
| | | 325 | РИС ОТВАРНОЙ | 150 | 12,63 | 209 | 4,0 | 5,0 | 36,0 |
| | 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 |
| | Фрукты | | ЯБЛОКО | 160 | 38,01 | 75 | 1,0 | 1,0 | 16,0 |

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 20.02.2024

| Прием пищи | Раздел | № рец | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------|---------|-------|-------------------|----------|-------|--------------|-------|------|----------|
| Завтрак | | 273 | КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ | 90 | 34,50 | 198 | 11,0 | 15,0 | 7,0 |
| | Гарнир | 125 | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 200 | 25,93 | 158 | 3,0 | 5,0 | 27,0 |
| | 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 | | | | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |



МЕНЮ

20 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 | | | | | | |
| БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль, вода питьевая, куриный потрош. 1 категории | 250 | 31,38 | 9 | 14,5 | 11,9 | 208 |
| СЕРДЦЕ ТУШЕННОЕ В СОУСЕ лук репчатый, сметана 20% жирности, вода питьевая, соль, говяжье сердце, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное | 100 | 31,25 | 14,2 | 8,9 | 1 | 135 |
| КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая | 200 | 10,81 | | | 21,7 | 86 |
| РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сливочное | 150 | 12,63 | 3,6 | 4,9 | 36,4 | 209 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой | 30 | 2,25 | 2 | 0,3 | 12,7 | 61 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт | 60 | 4,56 | 4,6 | 0,4 | 30,1 | 142 |
| ЯБЛОКО яблоки | 160 | 38,01 | 0,6 | 0,6 | 15,7 | 75 |
| Итого | | 130,89 | 34 | 29,6 | 129,5 | 916 |
| Всего | | 130,89 | 34 | 29,6 | 129,5 | 916 |

Зав. производством (шеф-повар) _____



МЕНЮ

20 февраля 2024 г.

1-4 класс

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал | |
|---|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|--|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль</small> | 90 | 34,50 | 11,1 | 14,9 | 7 | 198 | |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small> | 200 | 25,93 | 3,4 | 4,6 | 26,7 | 158 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small> | 200/15 | 2,56 | 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 | |
| Итого | | 66,77 | 18,3 | 19,9 | 71,4 | 524 | |
| Всего | | 66,77 | 18,3 | 19,9 | 71,4 | 524 | |

Зав. производством (шеф-повар) _____



МЕНЮ

20 февраля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль | 90 | 34,50 | 11,1 | 14,9 | 7 | 198 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль | 200 | 25,93 | 3,4 | 4,6 | 26,7 | 158 |
| ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок | 200/15 | 2,56 | 0,2 | | 14,1 | 56 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой | 20 | 1,48 | 1,3 | 0,2 | 8,4 | 40 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт | 30 | 2,28 | 2,3 | 0,2 | 15,1 | 71 |
| Итого | | 66,75 | 18,3 | 19,9 | 71,3 | 523 |
| Обед | | | | | | |
| НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые | 138 | 21,93 | 0,8 | 0,1 | 2,6 | 16 |
| БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к | 200 | 39,99 | 8,2 | 11,6 | 12,3 | 180 |
| СЕРДЦЕ ТУШЕННАЯ В СОУСЕ вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, говяжье сердце, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное | 100 | 31,91 | 14,5 | 10,1 | 2,2 | 152 |
| РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое | 150 | 12,63 | 3,6 | 6 | 36,5 | 209 |
| КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая | 200 | 13,41 | | | 13,7 | 54 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой | 30 | 2,22 | 2 | 0,3 | 12,5 | 60 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт | 60 | 4,56 | 4,6 | 0,4 | 30,1 | 142 |
| Итого | | 126,65 | 33,7 | 28,5 | 109,9 | 813 |
| Всего | | 193,40 | 52 | 48,4 | 181,2 | 1336 |

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

20 февраля 2024 г.

5-11

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал | |
|--|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|--|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль</small> | 90 | 34,50 | 11,1 | 14,9 | 7 | 198 | |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small> | 200 | 25,93 | 3,4 | 4,6 | 26,7 | 158 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small> | 200/15 | 2,56 | 0,2 | | 14,1 | 56 | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 20 | 1,48 | 1,3 | 0,2 | 8,4 | 40 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small> | 30 | 2,28 | 2,3 | 0,2 | 15,1 | 71 | |
| Итого | | 66,75 | 18,3 | 19,9 | 71,3 | 523 | |
| Всего | | 66,75 | 18,3 | 19,9 | 71,3 | 523 | |

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

20 февраля 2024 г.

5-9 кл овз

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль</small> | 90 | 34,49 | 11,1 | 14,9 | 7 | 198 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small> | 200 | 25,93 | 3,4 | 4,6 | 26,7 | 158 |
| ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small> | 200/15 | 2,56 | 0,2 | | 14,1 | 56 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 20 | 1,48 | 1,3 | 0,2 | 8,4 | 40 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small> | 30 | 2,28 | 2,3 | 0,2 | 15,1 | 71 |
| Итого | | 66,75 | 18,3 | 19,9 | 71,3 | 523 |
| Обед | | | | | | |
| НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ <small>перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small> | 138 | 21,93 | 0,8 | 0,1 | 2,6 | 16 |
| БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, картофель, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к</small> | 250 | 49,65 | 9,9 | 14,5 | 17,2 | 233 |
| СЕРДЦЕ ТУШЕННАЯ В СОУСЕ <small>вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, говяжье сердце, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small> | 100 | 31,91 | 14,5 | 10,1 | 2,2 | 152 |
| РИС ОТВАРНОЙ <small>крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small> | 150 | 12,63 | 3,6 | 6 | 36,5 | 209 |
| КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small> | 200 | 17,23 | | | 21,8 | 86 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small> | 30 | 2,22 | 2 | 0,3 | 12,5 | 60 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small> | 60 | 4,56 | 4,6 | 0,4 | 30,1 | 142 |
| Итого | | 140,13 | 35,4 | 31,4 | 122,9 | 898 |
| Всего | | 206,88 | 53,7 | 51,3 | 194,2 | 1421 |

Зав. производством (шеф-повар) _____