

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 22.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	25,86	174	8,0	9,0	18,0
		642	ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ	200	53,19	350	14,0	16,0	40,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,74	59	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
	Фрукты		ЯБЛОКО	160	38,02	75	1,0	1,0	16,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 22.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		444	МАКАРОНЫ С СЫРОМ						
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	150	25,38	244	8,0	13,0	26,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	10	10,00	75	0,0	8,0	0,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	200/15	2,56	56	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	41	1,0	0,0	9,0
Обед				30	2,28	71	2,0	0,0	15,0
				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



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

МЕНЮ

22 февраля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	146	23,92	7,5	12,3	26,2	238
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,56	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
Итого		40,26	11,4	21	64	481
Обед						
МОРСКАЯ КАПУСТА морская капуста	100	19,62	0,9			3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош, 1 категории	250	29,69	9,8	10,6	18	201
ПЛОВ соль, говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	42,18	14	16,1	39,7	350
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		105,22	31,3	27,4	122,3	843
Всего		145,48	42,7	48,4	186,3	1324

Зав. производством (шеф-повар)

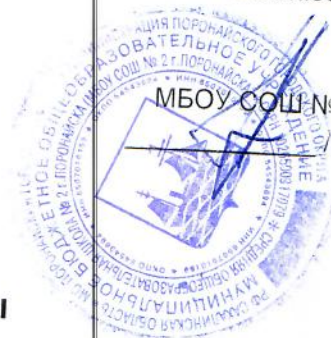
Согласовано

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

МЕНЮ

22 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 КУРИЦЕЙ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	250	25,86	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ <small>соль, говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста</small>	200	53,19	14	16,1	39,8	350
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,74	0,3			
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	14,4	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	12,7	61
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	160	38,02	0,6	0,6	30,1	142
Итого		128,62	29,1	25,9	15,7	75
Всего		128,62	29,1	25,9	130,7	861
			29,1	25,9	130,7	861

Зав. производством (шеф-повар)

Григорьев

Согласовано

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



МЕНЮ

22 февраля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое</small>	146	23,89	7,5	12,3	26,2	238
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	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>	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		40,23	11,4	21	64	481
Всего		40,23	11,4	21	64	481

Зав. производством (шеф-повар)

Тимаков

Согласовано

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

МЕНЮ

22 февраля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	146	23,85	7,5	12,3	26,2	238
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
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	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		40,19	11,4	21	64	481
Обед						
МОРСКАЯ КАПУСТА морская капуста	100	19,62	0,9			3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош, 1 категории	200	23,76	7,8	8,6	14,5	160
ПЛОВ соль, говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	42,15	14	16,1	39,7	350
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		99,26	29,3	25,4	118,8	802
Всего		139,45	40,7	46,4	182,8	1283

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

22 февраля 2024 г.

1-4 класс



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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	25,38	8	12,8	26,2	244
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2			
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	14,1	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	8,5	41
Итого		41,72	11,9	21,5	15,1	71
Всего		41,72	11,9	21,5	64	487
					64	487

Зав. производством (шеф-повар)

Мичаев