

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 26.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	1-е блюдо	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	29,33	160	6,0	8,0	18,0
	Гарнир	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,26	320	15,0	21,0	21,0
	Напиток	394	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	12,86	54	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	163	38,69	77	1,0	1,0	16,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 26.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ	70	43,43	173	20,0	8,0	1,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,52	190	6,0	5,0	33,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,60	58	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
	Фрукты		ЯБЛОКО	150	34,33	68	1,0	1,0	14,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0



Согласовано

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

МЕНЮ

26 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						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста</small>	250	29,33	5,7	7,7	17,8	160
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ <small>куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль, томатная паста, лук репчатый</small>	200	42,26	14,6	21,2	20,5	320
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	12,86			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовый</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
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	163	38,69	0,7	0,7	16	77
Итого		129,94	27,6	30,3	110,8	814
Всего		129,94	27,6	30,3	110,8	814

Зав. производством (шеф-повар)

В.И.Иванов



Директор
 Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	70	43,43	20,3	7,8	1,3	173
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,52	5,6	4,6	32,7	190
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,60	0,3		14,3	58
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
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	150	34,33	0,6	0,6	14,2	68
Итого		95,67	30,4	13,4	86,1	601
Всего		95,67	30,4	13,4	86,1	601

Зав. производством (шеф-повар)

Минаева

Согласовано

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

МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	71	44,17	20,6	7,9	1,3	175
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	151	9,96	5,6	4,8	32,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,71	0,3		14,3	59
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
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	124	29,49	0,5	0,5	12,2	58
Итого		92,11	30,6	13,6	84,1	597
Обед						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ <small>морковь красная, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	111	11,64	3,5	6,2	21,6	156
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста</small>	200	21,29	5,1	6,5	14,7	133
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт</small>	200	44,38	16,3	22,5	22,6	346
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>	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		91,04	31,5	35,9	123,5	924
Всего		183,15	62,1	49,5	207,6	1521

Зав. производством (шеф-повар)

В. Мещеряков

Согласовано

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

МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	71	44,16	20,6	7,9	1,3	175
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	151	9,95	5,6	4,8	32,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,70	0,3		14,3	59
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
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	124	29,48	0,5	0,5	12,2	58
Итого		92,07	30,6	13,6	84,1	597
Всего		92,07	30,6	13,6	84,1	597

Зав. производством (шеф-повар)

Меню



Директор
Поронайск
Овругина Л.С./

МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	71	44,15	20,6	7,9	1,3	175
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	151	9,92	5,6	4,8	32,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,69	0,3		14,3	59
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
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	124	29,48	0,5	0,5	12,2	58
Итого		92,02	30,6	13,6	84,1	597
Обед						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ <small>морковь красная, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное</small>	111	11,63	3,5	6,2	21,6	156
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <small>соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста</small>	250	26,47	6,2	8	18,3	166
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ <small>соль, кури потрош, 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт</small>	200	44,37	16,3	22,5	22,6	346
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>	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		96,21	32,6	37,4	127,1	957
Всего		188,23	63,2	51	211,2	1554

Зав. производством (шеф-повар)

Александр