

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 27.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		92	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	250	34,31	175	8,0	9,0	18,0
		257	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	90	46,04	196	23,0	12,0	2,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	19,70	122	2,0	5,0	16,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,76	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

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 27.02.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Холодное блюдо	18	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ	40	9,57	6	0,0	0,0	1,0
	2-е блюдо	277	БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК"	75	30,56	209	10,0	17,0	7,0
	Гарнир	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	15,77	96	3,0	5,0	10,0
	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



Согласовано

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

МЕНЮ

27 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 С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ морская капуста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	34,31	8	8,5	18	175	
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	90	46,04	23,2	11,7	1,8	196	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, масло сливочное	150	19,70	2,1	4,6	16,4	122	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,76	0,3		14,4	59	
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		111,62	40,2	25,5	93,4	755	
Всего		111,62	40,2	25,5	93,4	755	

Зав. производством (шеф-повар)

М.М.М.М.

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

27 февраля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	44	10,00	0,4		1,1	6
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, свинина мясная говядина блк, лук репчатый, вода питьевая, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированое	75	30,66	9,6	17	6,7	210
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль	150	15,77	3,4	4,9	10	96
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,56	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,45	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		62,71	17,2	22,3	55,2	478
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ морская капуста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	33,37	8	8,5	18	175
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	51,37	26,8	5,6	10,3	191
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	26,19	3,4	4,6	26,7	158
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	17,23			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,18	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		134,90	44,7	19,4	119,2	811
Всего		197,61	61,9	41,7	174,4	1289

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ
27 февраля 2024 г.
5-11



Согласовано
Директор
г. Поронайск
Л.С./

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ <small>огурцы, грибы</small>	44	10,01	0,4		1,1	6
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" <small>соль, хлеб пшеничный, формовый, мука 1 сорт, свиная мясная, говядина, подсолнечное рафинированное</small>	75	30,66	9,6	17	6,7	210
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль</small>	150	15,77	3,4	4,9	10	96
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 формовый</small>	19	1,45	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовый</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		62,73	17,2	22,8	55,2	478
Всего		62,73	17,2	22,8	55,2	478

Зав. производством (шеф-повар)

Иванов

Согласовано

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



МЕНЮ

27 февраля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	44	10,01	0,4		1,1	6
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированое	75	30,68	9,6	17	6,7	210
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированое, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль	150	15,77	3,4	4,9	10	96
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,56	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,45	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		62,75	17,2	22,3	55,2	478
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ морская капуста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	26,95	6,4	8,3	14,5	153
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	51,37	26,8	5,6	10,3	191
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	26,19	3,4	4,6	26,7	158
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	17,23			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,19	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		128,49	43,1	19,2	115,7	789
Всего		191,24	60,3	41,5	170,9	1267

Зав. производством (шеф-повар)

Тимаев



Согласовано

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

МЕНЮ

27 февраля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ <small>огурцы грунтовые</small>	40	9,57	0,3		1,1	6
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" <small>соль, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small>	75	30,56	9,6	17	6,7	209
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, соль</small>	150	15,77	3,4	4,9	10	96
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		62,24	17,1	22,3	55,5	479
Всего		62,24	17,1	22,3	55,5	479

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов