

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 06.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	150	89,36	135	2,0	9,0	12,0
	Кондитерское изделие		ПЕЧЕНЬЕ	30	9,73	167	3,0	4,0	30,0
	Напиток	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	11,12	91	2,0	2,0	17,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 06.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	Холодное блюдо	56	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	81	12,96	58	1,0	5,0	2,0
		224	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	42,23	161	9,0	9,0	12,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	59,40	239	28,0	11,0	0,0
	Гарнир	442	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	10,89	192	6,0	4,0	34,0
	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

Согласовано

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

# МЕНЮ

6 марта 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 13%</small>	153	90,90	2,3	8,7	13,2	135	
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> <small>печенье сахарное мука высшего сорта</small>	30	9,73	3	3,9	29,8	167	
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	198	10,65	2	1,6	16,2	86	
<b>Итого</b>		111,28	7,3	14,2	59,2	388	
<b>Всего</b>		111,28	7,3	14,2	59,2	388	

Зав. производством (шеф-повар)

*Виталин*



## МЕНЮ

6 марта 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	153	90,92	2,3	8,7	13,2	135
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> <small>печенье сахарное мука высш сорт</small>	30	9,73	3	3,9	29,8	167
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	198	10,65	2	1,6	16,2	86
<b>Итого</b>		111,30	7,3	14,2	59,2	388
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ</b> <small>огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	14,71	0,8	5,1	2,4	61
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	200	27,29	7	7,3	10,1	129
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>говядья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	90	52,64	25,9	8,4	1,4	206
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	9,48	5,6	4,6	32,8	190
<b>КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ</b> <small>брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая</small>	200	16,04			23,9	94
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		126,96	45,9	26,1	113,4	883
<b>Всего</b>		238,26	53,2	40,3	172,6	1271

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*

Согласовано



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

# МЕНЮ

6 марта 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> <small>молоко сгущенное с сахаром 8,1% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	150	89,36	2,4	8,9	12,2	135
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> <small>печенье сахарное мука высш. сорт</small>	30	9,73	3	3,9	29,8	167
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,12	2	1,8	17,1	91
<b>Итого</b>		110,21	7,4	14,6	59,1	393
<b>Всего</b>		110,21	7,4	14,6	59,1	393

Зав. производством (шеф-повар)

*Степанов*

Согласовано

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

## МЕНЮ

6 марта 2024 г.

### род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ <small>огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	81	12,96	0,7	5,1	2,1	58
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	42,23	8,5	9	12,4	161
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>соль, сметана 20% жирности, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	59,40	28,1	11,4	0,2	239
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия высшего сорта, масло -сливочное</small>	150	10,89	5,5	3,7	33,8	192
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,76	0,3		14,4	59
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		137,05	49,7	29,9	105,7	912
Всего		137,05	49,7	29,9	105,7	912

Зав. производством (шеф-повар)





Согласовано

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

# МЕНЮ

6 марта 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	153	90,92	2,3	8,7	13,2	135
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> печенье сахарное мука высшего сорта	30	9,73	3	3,9	29,8	167
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	198	10,65	2	1,6	16,2	86
<b>Итого</b>		111,29	7,3	14,2	59,2	388
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ</b> огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	14,71	0,8	5,1	2,4	61
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	34,16	8,5	9	12,4	161
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	52,59	25,9	8,4	1,4	206
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	9,49	5,6	4,6	32,8	190
<b>КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	16,04			23,9	94
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		133,79	47,4	27,8	115,7	915
<b>Всего</b>		245,08	54,7	42	174,9	1303

Зав. производством (шеф-повар)

*Степанов*