



Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День

05.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	1-е блюдо	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	29,91	202	9,0	15,0	11,0
	2-е блюдо	238	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	93	34,63	158	6,0	11,0	10,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	9,30	86	0,0	0,0	22,0
		325	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,65	209	4,0	5,0	37,0
	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**  
**5 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ И ПОМИДОРОМ <small>огурцы грунтовые, томаты грун овые</small>	113	25,15	1,1	0,1	3,4	22
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	29,50	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль</small>	88	40,75	12,6	20	7	246
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
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,74	0,1		13,9	55
Итого		100,93	22,6	27	77,4	628
<b>Обед</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ <small>огурцы грунтовые, томаты грун овые</small>	113	25,15	1,1	0,1	3,5	22
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ <small>сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к</small>	200	40,42	8,2	11,6	12,3	180
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ <small>молоко сухое цельное 25% , мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое</small>	100	42,28	5,7	10,2	13,5	164
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	13,41			13,7	54
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		140,70	25,2	28,6	122,3	832
Всего		241,63	47,8	55,6	199,7	1460

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

# МЕНЮ

5 марта 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ И ПОМИДОРОМ <small>огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	113	25,16	1,1	0,1	3,4	22
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль</small>	88	40,78	12,6	20	7	246
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	29,49	5,2	6,5	29,5	193
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
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,82	0,1		13,9	55
Итого		101,04	22,6	27	77,4	628
Всего		101,04	22,6	27	77,4	628

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

# МЕНЮ

5 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ И ПОМИДОРОМ <small>огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	113	25,16	1,1	0,1	3,4	22
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	29,49	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль</small>	88	40,77	12,6	20	7	246
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
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,81	0,1		13,9	55
Итого		101,01	22,6	27	77,4	628
<b>Обед</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ <small>огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	113	25,16	1,1	0,1	3,5	22
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	50,23	9,9	14,5	17,2	233
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ <small>молоко сухое цельное 25% , мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	42,28	5,7	10,2	13,5	164
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	2,25	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		154,34	26,9	31,5	135,3	917
Всего		255,35	49,5	58,5	212,7	1545

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

## МЕНЮ

5 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ И ПОМИДОРОМ <small>огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	100	21,93	0,9	0,1	2,9	17
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	29,49	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль</small>	90	42,57	12,9	20,3	7,1	251
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
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56
Итого		100,33	22,8	27,3	77,2	629
Всего		100,33	22,8	27,3	77,2	629

Зав. производством (шеф-повар)

*Александр*





Согласовано

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

# МЕНЮ

5 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>						
<b>БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	250	29,91	8,7	14,6	10,6	202
<b>РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ</b> <small>молоко сухое цельное 25% жирности, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	93	34,63	5,9	11,3	9,5	158
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	9,30			21,8	86
<b>РИС ОТВАРНОЙ</b> <small>крупа рисовая, соль, масло -сливочное</small>	150	12,65	3,6	4,9	36,5	209
<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>		93,29	24,8	31,5	121,2	858
<b>Всего</b>		93,29	24,8	31,5	121,2	858

Зав. производством (шеф-повар)

*Степанов*