

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 12.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	18,98	169	8,0	8,0	17,0
	2-е блюдо	242	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	50	15,52	44	0,0	5,0	1,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,38	171	5,0	7,0	21,0
	Напиток	394	КОМПЮТ ЯГОДНЫЙ	200	26,35	86	0,0	0,0	22,0
	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 12.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		417	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	20,03	253	8,0	11,0	33,0
	Холодное блюдо	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,00	75	0,0	8,0	0,0
	Холодное блюдо	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	11,62	56	4,0	5,0	0,0
	Напиток	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	11,12	91	2,0	2,0	17,0
	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		АПЕЛЬСИН	210	89,27	90	2,0	0,0	17,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



Директор  
Поронайск  
Гругина Л.С./

# МЕНЮ

12 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>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,06	7,5	10,9	32,8	253
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,67	3,6	4,6		56
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,12	2	1,8	17,1	91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	234	99,64	2,1	0,5	19	101
<b>Итого</b>		156,27	18,9	26,5	92,6	688
<b>Обед</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ <small>огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	100	15,84	0,6	0,1	1,9	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курицы потрош 1 категории</small>	200	15,95	5,8	6,3	14,4	132
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	101	39,78	2,3	11,2	1,6	112
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	150	22,21	4	4,8	22,2	145
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	2,14			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		102,72	19,3	23,1	104,7	689
<b>Всего</b>		258,99	38,2	49,6	197,3	1377

Зав. производством (шеф-повар)

*Григорьев*

Согласовано

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



## МЕНЮ

12 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>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,02	7,5	10,9	32,8	253
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,63	3,6	4,6		56
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,12	2	1,8	17,1	91
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
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	234	99,66	2,1	0,5	19	101
Итого		156,22	18,9	26,5	92,6	688
<b>Обед</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ <small>огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	100	15,84	0,6	0,1	1,9	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриный потрош. 1 категории</small>	250	19,94	7,1	7,8	17,8	166
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>соль, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное</small>	101	39,78	2,3	11,2	1,6	112
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	150	22,14	4	4,8	22,2	145
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	2,14			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		106,65	20,6	24,6	108,1	723
Всего		262,86	39,5	51,1	200,7	1411

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор  
Поронайск  
Солругина Л.С./

# МЕНЮ

12 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>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,03	7,5	10,9	32,8	253
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,62	3,6	4,6		56
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,12	2	1,8	17,1	91
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
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	210	89,27	1,9	0,4	17	90
Итого		145,82	18,7	26,4	90,6	677
Всего		145,82	18,7	26,4	90,6	677

Зав. производством (шеф-повар)

*В. Мещеряков*

Согласовано



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

# МЕНЮ

12 марта 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,03	7,5	10,9	32,8	253
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	10,00	0,1	8,3	0,1	75
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,62	3,6	4,6		56
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сухое цельное 25%, вода питьевая, сахар песок</small>	200	16,05	5,6	5,3	25,8	169
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
АПЕЛЬСИН <small>апельсин</small>	234	99,66	2,1	0,5	19	101
Итого		161,13	22,5	30	101,3	766
Всего		161,13	22,5	30	101,3	766

Зав. производством (шеф-повар)

*Смирнов*

Согласовано



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

# МЕНЮ

12 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>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ</b> <small>соль йодированная, макаронные изделия 1 сорт, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош 1 категории</small>	250	18,98	7,7	8,4	16,8	169
<b>ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> <small>соль йодированная, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small>	50	15,52	0,1	4,7	0,7	44
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> <small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сливочное</small>	150	24,38	4,8	7,2	20,5	171
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	26,35			21,7	86
<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>		92,05	19,2	21	102,5	673
<b>Всего</b>		92,05	19,2	21	102,5	673

Зав. производством (шеф-повар)

*Виллаш*