



Согласовано.

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

МЕНЮ

14 марта 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 3%</small>	146	82,32	1,9	7,9	16,1	138	
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56	
ВАФЛИ <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	30	9,62	0,8	1	23,2	106	
Итого		94,49	2,9	8,9	53,4	300	
Обед							
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ <small>соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курица потрош. 1 категории</small>	250	18,03	6,5	7	16,1	150	
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	102	42,28	2,7	11,5	1,6	116	
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное неслиенное</small>	150	10,43	3,4	4,4	35	190	
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>	55	4,20	4,2	0,3	27,7	131	
Итого		77,19	18,8	23,5	93,1	648	
Всего		171,69	21,7	32,4	146,5	948	

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

14 марта 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ <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>	146	82,32	1,9	7,9	16,1	138
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56
ВАФЛИ <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	30	9,62	0,8	1	23,2	106
Итого		94,50	2,9	8,9	53,4	300
Всего		94,50	2,9	8,9	53,4	300

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

14 марта 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	146	82,36	1,9	7,9	16,1	138
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,56	0,2		14,1	56
Итого		84,92	2,1	7,9	30,2	194
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриц. потрош. 1 категории	200/21	15,95	5,8	6,3	14,4	132
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное	102	42,29	2,7	11,5	1,6	116
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,43	3,4	4,4	35	190
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	55	4,21	4,2	0,3	27,7	131
Итого		75,12	18,1	22,8	91,4	630
Всего		160,04	20,2	30,7	121,6	824

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

Директор
Поронайск
Ыругина Л.С./

МЕНЮ

14 марта 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СОСМЕТАНОЙ <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>	150	90,71	3,2	9,3	16,3	156
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56
ВАФЛИ <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	30	9,62	0,8	1	23,2	106
Итого		102,89	4,2	10,3	53,6	318
Всего		102,89	4,2	10,3	53,6	318

Зав. производством (шеф-повар)

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 14.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СОСМЕТАНОЙ	150	90,71	156	3,0	9,0	16,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,56	56	0,0	0,0	14,0
	Кондитерское изделие		ВАФЛИ	30	9,62	106	1,0	1,0	23,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 14.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		223	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	21,66	174	8,0	8,0	18,0
	2-е блюдо	242	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	85	31,95	80	0,0	9,0	1,0
		323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	10,48	190	3,0	4,0	35,0
	Напиток	394	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	26,36	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

Согласовано



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

МЕНЮ

14 марта 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ <small>соль, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	250	21,66	7,7	8,4	18,1	174
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	85	31,95	0,3	8,5	1,4	80
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло -сливочное</small>	150	10,48	3,4	3,6	35	190
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	26,36			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		97,26	18	21,2	119,1	733
Всего		97,26	18	21,2	119,1	733

Зав. производством (шеф-повар) _____