

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 18.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		58	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60	13,42	8	1,0	0,0	2,0
		467	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	53,75	247	15,0	18,0	8,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	13,40	54	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

18 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						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, томатная паста	250	23,39	7,2	10,1	9	151
РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к, картофель, морковь красная, капуста белокачанная, горошек зеленый консервы, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль, сахар песок	149	58,10	13,4	12,5	12	206
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар, песок	200	11,03			21,7	86
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		99,33	27,2	23,3	85,5	646
Всего		99,33	27,2	23,3	85,5	646

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов



МЕНЮ

18 марта 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) <small>огурцы грунтовые</small>	60	13,42	0,5	0,1	1,5	8
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	180	53,75	14,6	18,4	8,2	247
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника , сахар песок, вода питьевая</small>	200	13,40			13,7	54
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		84,35	18,7	18,9	47	421
Всего		84,35	18,7	18,9	47	421

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов

Согласовано

 МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
 / Сырулина Л.С. /

 Директор

МЕНЮ

18 марта 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	60	13,43	0,5	0,1	1,5	8
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированное	180	53,74	14,6	18,4	8,2	247
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,40			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	29	2,23	2,2	0,2	14,7	69
Итого		84,30	18,6	18,9	46,6	419
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош 1 категории, сметана 20% жирности	200	26,97	7	12,2	9,5	171
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист, масло сладко-сливочное несоленое	200	65,21	14,3	26,3	19,4	360
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	59	4,46	4,5	0,4	29,4	139
Итого		113,10	27,8	39,2	92,8	817
Всего		197,40	46,4	58,1	139,4	1236

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

18 марта 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) <small>огурцы грунтовые</small>	60	13,42	0,5	0,1	1,5	8
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	180	55,15	15,5	19,2	9,4	262
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, сахар песок, вода питьевая</small>	200	13,40			13,7	54
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>	29	2,23	2,2	0,2	14,7	69
Итого		85,71	19,5	19,7	47,8	434
Всего		85,71	19,5	19,7	47,8	434

Зав. производством (шеф-повар)

Темасов

Согласовано



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

МЕНЮ

18 марта 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	60	13,42	0,5	0,1	1,5	8
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт), молоко сухое цельное 25%, соль, масло подсолнечное рафинированное	180	53,76	14,6	18,4	8,2	247
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,40			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	29	2,23	2,2	0,2	14,7	69
Итого		84,31	18,6	18,9	46,6	419
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	33,75	8,9	15,3	11,9	214
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	200	57,50	14,3	20,3	19,3	308
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	4,45	4,5	0,4	29,4	139
Итого		112,16	29,7	36,3	95,1	808
Всего		196,47	48,3	55,2	141,7	1227

Зав. производством (шеф-повар)