

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 22.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ	70	43,49	173	20,0	8,0	1,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,41	197	6,0	5,0	33,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,56	56	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
22 марта 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана, 10% жирности, лук репчатый</small>	66	40,06	20,1	6,1	1,1	156
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small>	150	5,41	5,6	5,3	32,7	197
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56
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>	28	2,09	2,1	0,2	13,8	65
Итого		51,63	29,3	11,8	70,2	515
Обед						
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт), соль, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное</small>	250	21,60	5,4	7,3	1,5	90
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ <small>соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт), молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое</small>	97	35,96	4,4	4,6	8,9	93
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, соль</small>	200	24,49	5,2	2,6	29,5	159
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	14,21			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>	55	4,19	4,2	0,3	27,6	131
Итого		102,70	21,2	15,1	102	620
Всего		154,33	50,5	26,9	172,2	1135

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов

МЕНЮ

22 марта 2024 г.

5-11



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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	66	40,06	20,1	6,1	1,1	156
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small>	150	5,41	5,6	5,3	32,7	197
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,9	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	28	2,09	2,1	0,2	13,8	65
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56
Итого		51,62	29,3	11,8	70,2	515
Всего		51,62	29,3	11,8	70,2	515

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано

 Директор
 г. Поронайск
 Сыругина Л.С./


МЕНЮ

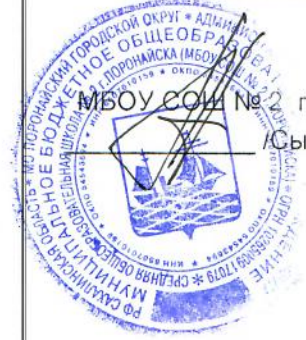
22 марта 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	66	40,06	20,1	6,1	1,1	156
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное	150	5,42	5,6	5,3	32,7	197
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,56	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	28	2,10	2,1	0,2	13,8	65
Итого		51,63	29,3	11,8	70,2	515
Обед						
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное	200	17,36	4,4	5,9	1,3	72
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	98	36,28	4,5	4,7	8,9	94
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, соль	200	24,49	5,2	2,6	29,5	159
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	55	4,19	4,2	0,3	27,6	131
Итого		98,78	20,3	13,8	101,8	603
Всего		150,42	49,6	25,6	172	1118

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

22 марта 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	70	43,49	20,3	7,8	1,3	173
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное</small>	150	5,41	5,6	5,3	32,7	197
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,56	0,2		14,1	56
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		55,24	29,7	13,5	71,7	538
Всего		55,24	29,7	13,5	71,7	538

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 22.03.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		224	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	36,51	158	9,0	9,0	12,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	24,49	172	5,0	7,0	21,0
	2-е блюдо	242	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	85	31,97	80	0,0	9,0	1,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,84	61	0,0	0,0	15,0
	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

22 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>соль йодированная, картофель лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	36,51	8,5	9	11,8	158
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сливочное</small>	150	24,49	4,8	7,3	20,5	172
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	85	31,97	0,3	8,5	1,4	80
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	4,84	0,3		14,9	61
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		104,62	20,5	25,5	91,4	674
Всего		104,62	20,5	25,5	91,4	674

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов