

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 01.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	90	31,69	231	10,0	18,0	10,0
	Гарнир	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	14,55	125	3,0	6,0	16,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	5,99	83	1,0	1,0	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
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано


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

# МЕНЮ

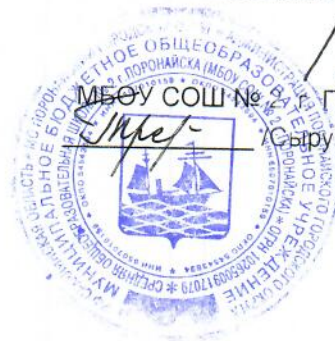
1 апреля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт	119	48,49	15,2	26,1	10,1	322
<b>РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, томатная паста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	243	26,25	4,9	6	24,7	170
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ</b> молоко сгущенное с сахаром 0,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	13,42	2,7	2,9	41,6	200
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		91,95	26,4	35,4	100	804
<b>Обед</b>						
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован	250	49,27	11,5	3,7	34,8	214
<b>ГУЛЯШ</b> говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	113	65,70	20,7	23	7,2	305
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,34	9	6,3	38,9	242
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,11			33,9	134
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		142,23	47,8	33,7	157,6	1098
<b>Всего</b>		234,18	74,2	69,1	257,6	1902

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Согласовано



Директор  
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск  
(Сыругина Л.С.)

# МЕНЮ

1 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт	90	32,27	10,3	17,7	10,1	231
<b>РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> томатная паста, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, лавровый лист	150	14,55	2,9	5,8	16	125
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ</b> молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	5,99	1,2	1,2	17,1	83
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		56,60	18	25,1	66,8	551
<b>Всего</b>		56,60	18	25,1	66,8	551

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_



Согласовано



/ Директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/ Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

1 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт	119	48,46	15,2	26,1	10,1	322
<b>РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, томатная паста, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, лавровый лист	243	26,28	4,9	6	24,7	170
<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ</b> молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	13,42	2,7	2,9	41,6	200
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		91,94	26,4	35,4	100	804
<b>Всего</b>		91,94	26,4	35,4	100	804

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

Согласовано



/ директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Л.С. Сыругина

# МЕНЮ

1 апреля 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 РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, картофель, рыбн. консервы в масле сайра бланширован., соль	250	25,32	9,2	4	17	137
<b>ГУЛЯШ</b> соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста	71	63,21	16,2	20,7	4,9	260
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное	150	12,66	8,5	5,8	36,7	235
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,90	0,3		15	62
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,23	2	0,3	12,6	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	58	4,44	4,5	0,4	29,3	138
<b>Итого</b>		112,76	40,7	31,2	115,5	893
<b>Всего</b>		112,76	40,7	31,2	115,5	893

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_