

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 03.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	120	79,05	122	2,0	7,0	13,0
	Напиток	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	11,12	91	2,0	2,0	17,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 03.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		224	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	34,41	161	9,0	9,0	12,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	77,85	315	29,0	18,0	1,0
	Гарнир	442	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	10,98	192	6,0	4,0	34,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,62	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	2,05	56	2,0	0,0	12,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	57	4,31	134	4,0	0,0	28,0

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

3 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>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	34,41	8,5	9	12,4	161
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>соль, сметана 20% жирности, говяжья печень, масло -сливочное</small>	100	77,85	28,6	17,8	0,7	315
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия высш. сорт, масло -сливочное</small>	150	10,98	5,5	3,7	33,7	192
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,62	0,2		14,1	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	27	2,05	1,8	0,2	11,6	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	57	4,31	4,3	0,4	28,4	134
Итого		132,22	48,9	31,1	100,9	915
Всего		132,22	48,9	31,1	100,9	915

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

## МЕНЮ

3 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> <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>	121	79,98	2,4	7,2	12,9	121
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	199	10,49	1,9	1,7	16,8	88
<b>Итого</b>		90,47	4,3	8,9	29,7	209
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	32,47	8,5	9	12,4	161
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	89	53,28	25,9	8,4	1,4	206
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	165	15,18	5,7	9	32,8	228
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	8,11			33,9	134
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,07	1,8	0,2	11,7	56
<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>		115,67	46,5	27	122,3	927
<b>Всего</b>		206,14	50,8	35,9	152	1136

Зав. производством (шеф-повар)





Согласовано

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

# МЕНЮ

3 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> <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>	121	80,00	2,4	7,2	12,9	121	
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	199	10,46	1,9	1,7	16,8	88	
<b>Итого</b>		90,46	4,3	8,9	29,7	209	
<b>Всего</b>		90,46	4,3	8,9	29,7	209	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

3 апреля 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>						
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.) масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 5%	121	80,05	2,4	7,2	12,9	121
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	199	10,44	1,9	1,7	16,8	88
<b>Итого</b>		90,49	4,3	8,9	29,7	209
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	25,94	7	7,3	10,1	129
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	89	53,25	25,9	8,4	1,4	206
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	165	15,14	5,7	9	32,8	228
<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	28	2,08	1,8	0,2	11,7	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		109,08	45	25,3	120	895
<b>Всего</b>		199,56	49,3	34,2	149,7	1104

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

3 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> <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>	120	79,05	2,4	7,3	12,9	122	
<b>КАКАО НА МОЛОКЕ</b> <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,12	2	1,8	17,1	91	
<b>Итого</b>		90,17	4,4	9,1	30	213	
<b>Всего</b>		90,17	4,4	9,1	30	213	

Зав. производством (шеф-повар)

A handwritten signature in blue ink, written over a horizontal line.