

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 04.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		197	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	23,27	152	7,0	10,0	9,0
	2-е блюдо	242	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	69	24,72	80	0,0	9,0	1,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,25	172	5,0	7,0	21,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,71	60	0,0	0,0	15,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	2,02	55	2,0	0,0	11,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,38	137	4,0	0,0	29,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 04.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ	70	37,91	145	20,0	5,0	1,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,52	190	6,0	5,0	33,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	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

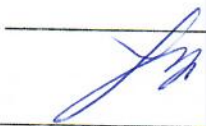
Директор  
МБОУ СОШ № 2 г. Лоронайск  
/Сырulina Л.С./



**МЕНЮ**  
4 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>						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говьяжья печенка, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	70	37,91	19,9	4,9	0,9	145
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сливко-сливочное несоленое</small>	150	9,52	5,6	4,6	32,7	190
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	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 пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		53,12	29,3	9,9	71,3	503
Всего		53,12	29,3	9,9	71,3	503

Зав. производством (шеф-повар)



Директор  
МБОУ СОШ № 2 г. Лоронайск  
/Сыргина Л.С./

Согласовано



**МЕНЮ**  
4 апреля 2024 г.  
1-4 кл ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	70	38,36	19,9	5,1	0,9	146
соля, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый						
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,50	5,6	4,6	32,7	190
соля, макароны изделия 1 сорт, масло сливочно-сливочное несоленое						
ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	0,2		14,1	56
чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок						
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
хлеб ржаной формовой						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт						
<b>Обед</b>						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	200	25,42	6,8	11,4	9	161
соля, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, репчатый, сметана 20% жирности						
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	97	36,86	4,1	6,3	9	106
соля, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, масло сливочно-сливочное несоленое						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	29,50	5,2	6,5	29,5	193
картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сливочно-сливочное несоленое, соля						
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,11			33,9	134
сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая						
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	2	0,3	12,7	61
хлеб ржаной формовой						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт						
Итого		106,71	22,7	24,9	124,2	797
Всего		160,26	52	35	195,5	1301

Зав. производством (шеф-повар)

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

Согласовано



4 апреля 2024 г.

# МЕНЮ

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говьяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	38,32	19,9	5,1	0,9	146
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макароны изделия 1 сорт, масло сливко-сливочное несоленое	150	9,52	5,6	4,6	32,7	190
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
Итого		53,53	29,3	10,1	71,3	504
Всего		53,53	29,3	10,1	71,3	504

*(Handwritten signature)*

Зав. производством (шеф-повар)

Директор  
МБОУ СОШ № 2 г. Торонайск  
Сыргина Л.С./

Согласовано



**МЕНЮ**  
4 апреля 2024 г.  
5-9 кл ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	70	38,30	19,9	5,1	0,9	146
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	9,52	5,6	4,6		190
ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	0,2			56
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	1,3	0,2		41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,3	0,2		71
Итого		53,52	29,3	10,1		504
<b>Обед</b>						
ШИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	31,03	8,5	14		199
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	99	38,27	4,4	6,5		110
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	29,49	5,2	6,5		193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,11				134
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	2	0,3		61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,56	4,6	0,4		142
Итого		113,72	24,7	27,7		839
Всего		167,24	54	37,8		1343

Зав. производством (шеф-повар)

*(Handwritten signature)*

директор  
МБОУ СОШ №2 г. Торонайск  
/Сыргина Л.С./

Согласовано



под пята 5-11 классы

4 апреля 2024 г.

# МЕНЮ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>						
ПШЕНИЦЫ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	23,27	7,2	10,1	9	152
<small>соль, капуста белокочанная, картофель, морковь красная лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курья потрош. 1 категория, томатная паста</small>						
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	69	24,72	0,3	8,5	1,4	80
<small>филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, соль, масло подсолнечное рафинированное</small>						
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,25	4,8	7,3	20,5	172
<small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сливочное</small>						
ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,71	0,2		15	60
<small>чай черны байховый, вода питьевая, сахар песок</small>						
ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	2,02	1,8	0,2	11,4	55
<small>хлеб ржаной формовой</small>						
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,38	4,4	0,4	28,9	137
<small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>						
Итого		82,36	18,7	26,5	86,2	656
Всего		82,36	18,7	26,5	86,2	656

Зав. производством (шеф-повар)