

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 05.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	90	29,77	180	10,0	13,0	7,0
	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	29,49	193	5,0	7,0	30,0
	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. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

5 апреля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	29,49	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	29,78	10	13,3	6,9	179
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	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	29	2,23	2,2	0,2	14,7	69
Итого		64,91	18,9	20,2	73,7	538
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ картофель, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	250	40,88	9,4	10,9	16,7	198
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ молоко сухое цельное 25%, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	42,28	5,7	10,2	13,5	164
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,63	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,11			33,9	134
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	29,5	139
Итого		110,61	25,2	27,8	142,8	905
Всего		175,53	44,1	48	216,5	1443

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

5 апреля 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль.</small>	90	29,75	10	13,3	6,9	179
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	29,49	5,2	6,5	29,5	193
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 пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	29	2,23	2,2	0,2	14,7	69
Итого		64,88	18,9	20,2	73,7	538
Всего		64,88	18,9	20,2	73,7	538

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

/ Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
5 апреля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	29,50	5,2	6,5	29,5	193
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	29,74	10	13,3	6,9	179
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	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	29	2,23	2,2	0,2	14,7	69
Итого		64,89	18,9	20,2	73,7	538
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	200	32,95	7,8	8,8	11,8	153
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ молоко сухое цельное 25%, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	42,28	5,7	10,2	13,5	164
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,63	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,11			33,9	134
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	29,5	139
Итого		102,68	23,6	25,7	137,9	860
Всего		167,57	42,5	45,9	211,6	1398

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

5 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	29,77	10	13,3	7	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	29,49	5,2	6,5	29,5	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	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	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		64,96	19	20,2	74,2	541
Всего		64,96	19	20,2	74,2	541

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

/ директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

5 апреля 2024 г.

род плата 5-11 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль, вода питьевая, говядина б/к	250	36,86	8,5	13,5	8,8	185
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сливочное	150	13,50	3,6	4,9	36,4	209
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ вода питьевая, томатная паста, соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	29,50	13,9	20,1	3,3	239
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,62	0,2		14,1	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	55	4,18	4,2	0,3	27,6	130
Итого		88,91	32,4	39,1	102,9	881
Всего		88,91	32,4	39,1	102,9	881

Зав. производством (шеф-повар)