

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 09.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Холодное блюдо	18	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ	65	20,37	16	1,0	0,0	3,0
	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	90	31,69	231	10,0	18,0	10,0
	Гарнир	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	13,54	121	3,0	6,0	15,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	6,15	101	1,0	1,0	22,0
	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

9 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, морковь красная, картофель, рыбн консервы в масле сайра бланширован, соль	250	26,95	9,4	4	18	142
<b>ГУЛЯШ</b> соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста	90	51,52	14,7	19,4	4,9	244
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	12,29	8,5	5,2	36,7	229
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	29	2,18	1,9	0,3	12,3	59
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	59	4,51	4,5	0,4	29,8	141
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байковый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,62	0,2		14,1	57
<b>Итого</b>		100,06	39,2	29,3	115,8	872
<b>Всего</b>		100,06	39,2	29,3	115,8	872

Зав. производством (шеф-повар)

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 09.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед			СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	26,95	142	9,0	4,0	18,0
		632	ГУЛЯШ	90	51,52	244	15,0	19,0	5,0
		405	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,29	229	9,0	5,0	37,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	2,18	59	2,0	0,0	12,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59	4,51	141	5,0	0,0	30,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,62	57	0,0	0,0	14,0

Согласовано



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

# МЕНЮ

9 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ <small>томаты грунтовые</small>	65	20,37	0,7	0,1	2,5	16
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small>	90	31,69	10,3	17,7	10,1	231
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист</small>	150	13,54	2,7	5,8	15,1	121
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
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		75,53	18,5	25,2	73	581
Всего		75,53	18,5	25,2	73	581

Зав. производством (шеф-повар)



# МЕНЮ

9 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРом <small>томаты грунтовые</small>	85	26,29	0,9	0,2	3,3	21
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная 1 сорт</small>	121	48,56	15,5	26,8	10,1	329
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист</small>	150	13,55	2,7	5,8	15,1	121
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
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
<b>Итого</b>		<b>98,32</b>	<b>23,9</b>	<b>34,4</b>	<b>73,8</b>	<b>684</b>
<b>Обед</b>						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ <small>крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован</small>	250	40,38	10,1	3,4	23,5	161
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	111	62,49	20,3	22,7	7,2	301
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,92			21,8	86
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,94	9	6,3	38,9	242
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		<b>129,54</b>	<b>46</b>	<b>33,1</b>	<b>134,2</b>	<b>993</b>
<b>Всего</b>		<b>227,86</b>	<b>69,9</b>	<b>67,5</b>	<b>208</b>	<b>1677</b>

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



Согласовано

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

# МЕНЮ

9 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ <small>томаты грунтовые</small>	85	26,31	0,9	0,2	3,3	21
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	121	48,44	15,5	26,8	10,1	329
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, картофель морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, лавровый лист</small>	150	13,55	2,7	5,8	15,1	121
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
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		98,21	23,9	34,4	73,8	684
Всего		98,21	23,9	34,4	73,8	684

Зав. производством (шеф-повар) *Сыругина Л.С.*



Согласовано

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

# МЕНЮ

9 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ <small>томаты грунтовые</small>	85	26,31	0,9	0,2	3,3	21
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная 1 сорт</small>	121	48,45	15,5	26,8	10,1	329
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, лавровый лист</small>	150	13,52	2,7	5,8	15,1	121
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
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
<b>Итого</b>		<b>98,21</b>	<b>23,9</b>	<b>34,4</b>	<b>73,8</b>	<b>684</b>
<b>Обед</b>						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ <small>соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сайра бланширован</small>	250	43,28	10,1	3	23,5	157
ГУЛЯШ <small>говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт</small>	111	62,42	20,3	22,7	7,2	301
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,94	9	6,3	38,9	242
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,92			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>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		<b>132,37</b>	<b>46</b>	<b>32,7</b>	<b>134,2</b>	<b>989</b>
<b>Всего</b>		<b>230,58</b>	<b>69,9</b>	<b>67,1</b>	<b>208</b>	<b>1673</b>

Зав. производством (шеф-повар)