

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 10.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	33,20	169	8,0	8,0	18,0
		642	ПЛОВ СО СВИНИНОЙ	250	43,96	522	15,0	31,0	50,0
		402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,54	72	0,0	0,0	18,0
	Хлеб 6		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,87	51	2,0	0,0	11,0
	Хлеб 6		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	53	4,06	127	4,0	0,0	27,0



# МЕНЮ

10 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 КУРИЦЕЙ <small>соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	33,20	7,7	7,8	18	169	
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ <small>соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста</small>	250	43,96	14,7	31,3	49,6	522	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,54			18,2	72	
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	25	1,87	1,6	0,2	10,6	51	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	53	4,06	4,1	0,3	26,8	127	
Итого		89,63	28,1	39,6	123,2	941	
Всего		89,63	28,1	39,6	123,2	941	

Зав. производством (шеф-повар)

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 10.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		444	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	26,55	244	8,0	13,0	26,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	56	0,0	0,0	14,0
	Кондитерское изделие		ВАФЛИ	30	9,62	106	1,0	1,0	23,0
	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

10 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>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	26,54	8	12,8	26,2	244
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ВАФЛИ</b> вафли с фруктово-ягодной начинками	49	15,74	1,4	1,6	37,9	174
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>		47,97	13,2	14,8	101,8	586
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ</b> картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное, несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	31,68	9,3	9,9	18	191
<b>ПЛОВ</b> свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,82	11,8	24,9	39,7	418
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
<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>		81,23	27,7	35,5	122,3	898
<b>Всего</b>		129,20	40,9	50,3	224,1	1484

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано  
Директор  
МБОУ СОШ № 2 г. Горонайск  
/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

10 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>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> <small>макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	26,55	8	12,8	26,2	244	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56	
<b>ВАФЛИ</b> <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	49	15,74	1,4	1,6	37,9	174	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41	
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71	
Итого		47,99	13,2	14,8	101,8	586	
Всего		47,99	13,2	14,8	101,8	586	

Зав. производством (шеф-повар)



## МЕНЮ

10 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>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	26,50	8	12,8	26,2	244
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ВАФЛИ</b> вафли с фруктово-ягодной начинками	49	15,76	1,4	1,6	37,9	174
<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>		47,96	13,2	14,8	101,8	586
<b>Обед</b>						
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ</b> картофель морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, курицы потрош. 1 категории	200	23,05	7,4	8,2	14,5	156
<b>ПЛОВ</b> свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,81	11,8	24,9	39,7	418
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
<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>		72,59	25,8	33,8	118,8	863
<b>Всего</b>		120,55	39	48,6	220,6	1449

Зав. производством (шеф-повар)



## МЕНЮ

10 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>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> <small>макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	26,55	8	12,8	26,2	244
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ВАФЛИ</b> <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	30	9,62	0,8	1	23,2	106
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		41,86	12,6	14,2	87,1	518
<b>Всего</b>		41,86	12,6	14,2	87,1	518

Зав. производством (шеф-повар)