

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 11.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		417	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ	200	19,35	252	9,0	12,0	28,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	11,20	75	0,0	8,0	0,0
	Напиток	433	КАКАО НА МОЛОКЕ	200	16,05	169	6,0	5,0	26,0
	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
/Сырутина Л.С./

МЕНЮ

11 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	19,35	9,1	12,4	27,7	252	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	11,20	0,1	8,3	0,1	75	
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сухое цельное 25% , вода питьевая, сахар песок</small>	200	16,05	5,6	5,3	25,8	169	
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		50,38	18,4	26,4	77,2	608	
Всего		50,38	18,4	26,4	77,2	608	

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 21 Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 апреля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар, песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	19,34	9	12,4	27,1	249
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	11,20	0,1	8,3	0,1	75
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сухое цельное 25%, вода питьевая, сахар, песок</small>	200	16,05	5,6	5,3	25,8	169
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
Итого		50,37	18,3	26,4	76,6	605
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	200	16,04	5,8	6,3	14,4	132
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	103	40,03	2,4	11,3	1,6	113
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	152	22,78	4	4,8	22,2	145
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
Итого		92,58	18,8	23,1	102,8	679
Всего		142,95	37,1	49,5	179,4	1284

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

11 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	19,37	9	12,4	27,1	249
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сухое цельное 25%, вода питьевая, сахар песок</small>	200	16,05	5,6	5,3	25,8	169
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		50,40	18,3	26,4	76,6	605
Всего		50,40	18,3	26,4	76,6	605

Зав. производством (шеф-повар) _____



Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 апреля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ВЯЗКАЯ <small>овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар, песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	19,37	9	12,4	27,1	249
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	20	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сухое цельное 25%, вода питьевая, сахар, песок</small>	200	16,05	5,6	5,3	25,8	169
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		50,40	18,3	26,4	76,6	605
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	250	20,04	7,1	7,8	17,8	166
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>соль, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное</small>	102	39,06	2,2	11,1	1,6	110
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	152	22,67	4	4,8	22,2	145
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
Итого		95,50	19,9	24,4	106,2	710
Всего		145,91	38,2	50,8	182,8	1315

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

11 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						
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ <small>соль йодированная, макаронные изделия высш сорт, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>	250	10,01	2,5	3,2	17,2	106
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>соль йодированная, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small>	50	15,52	0,1	4,7	0,7	44
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное</small>	150	25,15	4,7	7,2	20,4	171
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,57			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	25	1,89	1,7	0,2	10,7	51
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	54	4,07	4,1	0,3	26,9	127
Итого		63,21	13,1	15,6	94,1	571
Всего		63,21	13,1	15,6	94,1	571

Зав. производством (шеф-повар) _____