

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 15.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		197	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	30,70	146	7,0	9,0	9,0
	Гарнир	349	РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ	149	52,69	206	13,0	13,0	12,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,62	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	1,97	54	2,0	0,0	11,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,39	137	4,0	0,0	29,0

Согласовано

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



МЕНЮ

15 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						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <small>соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста</small>	250	30,70	7,3	9,4	9	146
РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ <small>говядина б/к, картофель, морковь красная, капуста белокачанная, горошек зеленый консервы, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль, сахар песок, лавровый лист</small>	149	52,69	13,4	12,5	11,9	206
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,62	0,2		14,1	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	26	1,97	1,7	0,2	11,1	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	58	4,39	4,4	0,4	29	137
Итого		92,37	27	22,5	75,1	600
Всего		92,37	27	22,5	75,1	600

Зав. производством (шеф-повар)

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 15.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		467	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	52,50	273	15,0	21,0	8,0
		58	ОВОЩНОЙ САЛАТ	60	11,77	2	1,0	0,0	0,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	56	0,0	0,0	14,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	75	0,0	8,0	0,0
	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

15 апреля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 25% соль, масло подсолнечное рафинированное	180	52,49	14,6	21,4	8,2	273
ОВОЩНОЙ САЛАТ морская капуста	60	11,84	0,5			2
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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		81,22	19	30,1	46	518
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сметанная паста, кури потрош, картофель, сметана 20% жирности	250	35,48	8,9	15,5	12	216
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к, мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	201	58,12	14,3	20,4	19,3	310
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар, песок	200	14,21			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		114,61	29,8	36,6	95,9	815
Всего		195,83	48,8	66,7	141,9	1333

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./



МЕНЮ

15 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	180	52,50	14,6	21,4	8,2	273
ОВОЩНОЙ САЛАТ <small>морская капуста</small>	60	11,84	0,5			2
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		81,24	19	30,1	46	518
Всего		81,24	19	30,1	46	518

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

15 апреля 2024 г.

1-4 кл. ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.) , молоко сухое цельное 25% , соль , масло подсолнечное рафинированное	180	52,48	14,6	21,4	8,2	273
ОВОЩНОЙ САЛАТ морская капуста	60	11,85	0,5			2
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый , вода питьевая , сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное нерафинированное	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2		41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		81,23	19	30,1	46	518
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль , капуста белокачанная , картофель , морковь красная , лук репчатый , масло подсолнечное рафинированное , вода питьевая , томатная паста , кури потрош 1 категории , сметана 20% жирности	200	28,34	7	12,4	9,5	173
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к , мука пшеничная 1 сорт , вода питьевая , сметана 20% жирности , соль , картофель , морковь красная , лук репчатый , капуста белокачанная , масло подсолнечное рафинированное , лавровый лист , масло сладко-сливочное несоленное	201	66,80	14,3	26,4	19,4	362
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая , сахар песок	200	14,21			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3		61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		116,15	27,9	39,5	93,5	824
Всего		197,38	46,9	69,6	139,5	1342

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

15 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <small>яйца куриные (шт.) молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное</small>	180	52,50	14,6	21,4	8,2	273
ОВОЩНОЙ САЛАТ <small>морская капуста</small>	60	11,77	0,5			2
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	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
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		81,17	19	30,1	46	518
Всего		81,17	19	30,1	46	518

Зав. производством (шеф-повар)