

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 16.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	150	80,76	149	3,0	9,0	16,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	56	0,0	0,0	14,0
	Фрукты		ЯБЛОКО	210	49,84	99	1,0	1,0	21,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

Директор  
г. Поронайск  
Ирина Л.С./



# МЕНЮ

16 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	155	84,00	2,7	8,8	16,2	149
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	49,84	0,8	0,8	20,6	99
<b>Итого</b>		135,75	3,7	9,6	50,9	304
<b>Обед</b>						
<b>СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ</b> соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курицы потрош 1 категории	250	18,17	6,5	7	16,1	150
<b>ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное	101	42,47	3	11,8	1,7	119
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
<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 пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		85,40	19,5	23,9	117,4	748
<b>Всего</b>		221,15	23,2	33,5	168,3	1052

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ № 2, г. Поронайск  
Иванова Л.С./

# МЕНЮ

16 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	154	83,58	2,6	8,7	16,2	148	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56	
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	49,84	0,8	0,8	20,6	99	
<b>Итого</b>		135,34	3,6	9,5	50,9	303	
<b>Всего</b>		135,34	3,6	9,5	50,9	303	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор  
г. Поронайск  
Сыругина Л.С./



# МЕНЮ

16 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8 5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	157	85,27	3	9	16,2	153
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	99
<b>Итого</b>		137,01	4	9,8	50,9	308
<b>Обед</b>						
<b>СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ</b> соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курицы потрош 1 категории	200/21	16,06	5,8	6,3	14,4	132
<b>ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, масло подсолнечное рафинированное	100	41,51	2,7	11,6	1,6	117
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
<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>		82,33	18,5	23	115,6	728
<b>Всего</b>		219,34	22,5	32,8	166,5	1036

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор  
г. Поронайск  
Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

16 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	150	80,76	2,6	8,7	16,3	149
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ЯБЛОКО</b> <small>яблоки</small>	210	49,84	0,8	0,8	20,6	99
<b>Итого</b>		132,51	3,6	9,5	51	304
<b>Всего</b>		132,51	3,6	9,5	51	304

Зав. производством (шеф-повар)

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 16.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		223	СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ	250	24,91	206	7,0	13,0	18,0
	2-е блюдо	242	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	85	31,95	80	0,0	9,0	1,0
		323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,05	189	3,0	4,0	35,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,63	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,08	57	2,0	0,0	12,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,56	142	5,0	0,0	30,0



Согласовано

директор

г. Поронайск

Сыругина Л.С./



# МЕНЮ

16 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ</b> соль, картофель, макаронные изделия высш сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, свинина мясная	250	24,91	6,6	12,6	18,1	206
<b>ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ</b> филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, соль, масло подсолнечное рафинированое	85	31,95	0,3	8,5	1,4	80
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	11,05	3,4	3,6	34,9	189
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,63	0,2		14,2	57
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	28	2,08	1,8	0,2	11,7	57
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой, мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		77,17	16,9	25,3	110,4	731
<b>Всего</b>		77,17	16,9	25,3	110,4	731

Зав. производством (шеф-повар)

