

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 17.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	1-е блюдо	176	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ	250	30,40	165	8,0	10,0	12,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	41,58	192	16,0	13,0	1,0
		323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,22	225	8,0	5,0	36,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,61	56	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	61	2,0	0,0	13,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,56	142	5,0	0,0	30,0



Согласовано

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

# МЕНЮ

17 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>СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ</b> <small>свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, соль, говядина б/к</small>	250	30,40	7,8	10,2	12	165
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>соль, сметана 20% жирности, говяжья печень, масла подсолнечное рафинированное</small>	100	41,58	16,3	12,6	0,6	192
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное</small>	150	12,22	8,3	5,3	35,9	225
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	2,61	0,2		14,1	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		93,62	39,2	28,8	105,4	841
<b>Всего</b>		93,62	39,2	28,8	105,4	841

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор  
Горонайск  
/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

17 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>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар, песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,71	7,5	10,9	32,8	253
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,62	3,6	4,6		56
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода, питьевая, сахар, песок</small>	200	13,43	2,3	2,2	28,7	141
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	20	1,52	1,5	0,1	10	47
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	170	38,02	0,6	0,6	15,7	75
Итого		87,55	17,5	18,7	99,9	633
Всего		87,55	17,5	18,7	99,9	633

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ № 2 Боронайск  
/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

17 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>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар, песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,76	7,5	10,9	32,8	253
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	17	13,41	4,1	5,2		65
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	18	1,38	1,2	0,2	7,8	38
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар, песок</small>	200	13,43	2,3	2,2	28,7	141
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	107	25,59	0,4	0,4	10,6	51
<b>Итого</b>		<b>76,83</b>	<b>17,8</b>	<b>19,1</b>	<b>95</b>	<b>619</b>
<b>Обед</b>						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ <small>соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар, песок, вода питьевая, говядина б/к</small>	200	19,00	4,3	6,1	12,2	117
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, кури потрош 1 категории, масло подсолнечное рафинированое</small>	91	28,04	13,8	19,6	3	232
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,08	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		<b>65,86</b>	<b>32,8</b>	<b>32,4</b>	<b>92,9</b>	<b>772</b>
<b>Всего</b>		<b>142,69</b>	<b>50,6</b>	<b>51,5</b>	<b>187,9</b>	<b>1391</b>

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано  
 Директор  
 Торонайск  
 Сыбутина Л.С./

# МЕНЮ

17 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное, 25% , соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,72	7,5	10,9	32,8	253
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	17	13,28	4,1	5,2		65
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	13,43	2,3	2,2	28,7	141
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	18	1,38	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	107	25,60	0,4	0,4	10,6	51
Итого		76,68	17,8	19,1	95	619
Всего		76,68	17,8	19,1	95	619

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор  
Поронайск  
Свиригина Л.С./

# МЕНЮ

17 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>						
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ <small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	20,71	7,5	10,9	32,8	253
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	17	13,34	4,1	5,2		65
КАКАО НА МОЛОКЕ <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	13,43	2,3	2,2	28,7	141
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	18	1,38	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	107	25,60	0,4	0,4	10,6	51
<b>Итого</b>		<b>76,73</b>	<b>17,8</b>	<b>19,1</b>	<b>95</b>	<b>619</b>
<b>Обед</b>						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ <small>соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	23,75	5,3	7,5	15,3	146
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ <small>мука пшеничная 1 сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое</small>	91	28,06	13,8	19,6	3	232
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,07	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		<b>70,63</b>	<b>33,8</b>	<b>33,8</b>	<b>96</b>	<b>801</b>
<b>Всего</b>		<b>147,36</b>	<b>51,6</b>	<b>52,9</b>	<b>191</b>	<b>1420</b>

Зав. производством (шеф-повар)

