

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 18.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	541	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ	100	26,15	88	1,0	7,0	6,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	28,63	191	6,0	7,0	27,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15/7	1,92	56	0,0	0,0	14,0
	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 № 1 г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

18 апреля 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ томатная паста, филе минтая, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	26,15	1,1	6,8	6,3	87
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	150	28,67	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,38	1,2	0,2	7,8	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,26	2,3	0,2	14,9	70
Итого		60,36	10,4	14,4	70,3	441
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	24,74	5,8	7,7	17,8	160
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый	200	44,72	15,9	22,5	20,6	336
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,07	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	59	4,52	4,5	0,4	29,8	141
Итого		82,97	28	30,8	101,7	779
Всего		143,33	38,4	45,2	172	1220

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./



МЕНЮ

18 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ томатная паста, филе минтая, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый	100	26,14	1,1	6,8	6,3	87
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,66	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,38	1,2	0,2	7,8	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,26	2,3	0,2	14,9	70
Итого		60,36	10,4	14,4	70,3	441
Всего		60,36	10,4	14,4	70,3	441

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано



Директор
Поронайск
Сыбугина Л.С./

МЕНЮ

18 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С СОУСОМ <small>томатная паста, филе минтая, хлеб пшеничн. формовой, мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый</small>	100	26,15	1,1	6,8	6,3	88
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	28,63	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон</small>	185/15/7	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		60,47	10,5	14,4	71,2	447
Всего		60,47	10,5	14,4	71,2	447

Зав. производством (шеф-повар)

[Handwritten signature]



МЕНЮ

18 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						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	22,88	5,7	7,7	17,4	158
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт	200	42,26	15	21,2	22,6	330
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,62	0,2		14,1	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	58	4,41	4,4	0,4	29,1	137
Итого		74,43	27,3	29,6	95,9	743
Всего		74,43	27,3	29,6	95,9	743

Зав. производством (шеф-повар)



Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 18.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	1-е блюдо	208	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	22,88	158	6,0	8,0	17,0
	Гарнир	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	42,26	330	15,0	21,0	23,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,62	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	61	2,0	0,0	13,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,41	137	4,0	0,0	29,0