

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 19.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)	90	31,78	214	10,0	18,0	6,0
	Гарнир	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	17,96	125	3,0	8,0	13,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	6,15	101	1,0	1,0	22,0
	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
	Холодное блюдо	18	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ	65	20,37	16	1,0	0,0	3,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0



Согласовано

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

МЕНЮ

19 апреля 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	92	31,84	9,6	17,6	6,4	214
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	151	17,97	2,5	7,6	12,6	129
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,25	2,3	0,2	14,9	70
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ томаты грунтовые	86	26,39	0,9	0,2	3,3	21
Итого		86,10	17,8	27	67,4	572
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ томаты грунтовые	86	26,39	0,9	0,2	3,3	21
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован	250	40,74	10,1	3,4	23,5	161
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста	90	46,96	14,5	18,1	4,1	228
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	152	22,55	4	4,8	22,2	145
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	59	4,51	4,5	0,4	29,8	141
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		150,33	36	27,2	117,4	843
Всего		236,43	53,8	54,2	184,8	1415

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

19 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	90	31,78	9,6	17,6	6,4	214
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	17,96	2,5	7,6	12,6	125
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром В 5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
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
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ томаты грунтовые	65	20,37	0,7	0,1	2,5	16
Итого		80,05	17,6	26,9	66,8	568
Всего		80,05	17,6	26,9	66,8	568

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Пружина Л.С./

МЕНЮ

19 апреля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	92	31,94	9,6	17,6	6,4	214
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	151	18,00	2,5	7,6	12,6	125
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8.5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,25	2,3	0,2	14,9	70
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ томаты грунтовые	86	26,43	0,9	0,2	3,3	21
Итого		86,27	17,8	27	67,4	572
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ томаты грунтовые	86	26,43	0,9	0,2	3,3	21
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра, бланширован	250	40,73	10,1	3,4	23,5	161
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста	90	46,96	14,5	18,1	4,1	228
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	152	22,75	4	4,8	22,2	145
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			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	59	4,48	4,5	0,4	29,8	141
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		150,53	36	27,2	117,4	843
Всего		236,80	53,8	54,2	184,8	1415

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

19 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) <small>свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	92	31,87	9,6	17,6	6,4	214
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <small>вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист</small>	151	18,01	2,5	7,6	12,6	125
ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	6,15	1,2	1,2	21,7	101
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	2,25	2,3	0,2	14,9	70
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ <small>помидаты грунтовые</small>	86	26,42	0,9	0,2	3,3	21
Итого		86,20	17,8	27	67,4	572
Всего		86,20	17,8	27	67,4	572

Зав. производством (шеф-повар)

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 19.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед			СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	26,95	142	9,0	4,0	18,0
				67	49,69	261	15,0	20,0	9,0
		632	ГУЛЯШ						
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	29,86	199	6,0	7,0	26,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,63	57	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
Поронайск
Дугина Л.С.

МЕНЮ

19 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 РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, рыбные консервы в масле сайра бланширован, соль	250	26,95	9,4	4	18	142
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш сорт	67	49,69	15,3	19,5	8,6	261
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое, сливочное 25% жирности, масло сливочное	150	29,86	5,5	7,4	26,4	199
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный б/к, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,63	0,2		14,2	57
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		115,94	37	31,6	110	862
Всего		115,94	37	31,6	110	862

Зав. производством (шеф-повар)