

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 22.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		92	СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ	250	38,56	194	8,0	10,0	18,0
		257	СЕРДЦЕ В СОУСЕ	90	49,87	223	26,0	12,0	5,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	25,24	171	5,0	7,0	21,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,63	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	2,13	58	4,0	0,0	12,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,56	142	5,0	0,0	30,0

Согласовано



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

МЕНЮ

22 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 МОРСКОЙ КАПУСТОЙ <small>морская капуста, соль, сметана 20% жирности, вареный картофель, морковь, красная лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, укроп, петрушка 1 категория</small>	250	38,55	3,3	10,4	18,3	194
СЕРДЦЕ В СОУСЕ <small>соль, говяжье сердце, морковь - красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш сорт</small>	90	49,87	25,7	12,3	5,3	223
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сливочное</small>	150	25,24	4,8	7,3	20,5	171
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байкальский, вода питьевая, сахар, ледок</small>	200/15	2,63	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,13	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		122,97	45,5	30,6	100,4	845
Всего		122,97	45,5	30,6	100,4	845

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ
22 апреля 2024 г.
1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" <small>соль, хлеб пшеничн. формовой, мука 1 сорт, свинина мясная, говядина, б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small>	75	33,53	10,5	19,4	4,9	226
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, лавровый лист</small>	150	18,85	3,2	4,9	8,7	91
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
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ <small>огурцы грунтовые</small>	45	12,78	0,3		1	6
Итого		70,85	17,8	24,7	52,3	491
Всего		70,85	17,8	24,7	52,3	491

Зав. производством (шеф-повар)

Ш

Согласовано

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



МЕНЮ
22 апреля 2024 г.
1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	75	33,52	10,4	19,4	4,7	225
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, лавровый лист	150	18,84	3,2	4,9	8,7	91
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	28	2,15	2,2	0,2	14,2	67
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	44	13,53	0,4		1,1	6
Итого		71,45	17,7	24,7	51,3	486
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ свекла, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	144	15,61	2,2	15,2	11,7	191
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	39,95	8,3	10,8	15,1	185
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	50,89	25,8	5,4	4,1	161
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	30,10	5,2	6,5	29,5	193
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	57	4,31	4,3	0,4	28,4	134
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		150,04	47,8	38,6	123,3	1011
Всего		221,49	65,5	63,3	174,6	1497

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

22 апреля 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, хлеб пшеничн формовой, мука 1 сорт, свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	75	33,49	10,4	19,4	4,7	325
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированое, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, лавровый лист	150	18,85	3,2	4,9	8,7	91
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	28	2,15	2,2	0,2	14,2	67
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	44	13,54	0,4		1,1	6
Итого		71,46	17,7	24,7	51,3	486
Всего		71,46	17,7	24,7	51,3	486

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

22 апреля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" соль, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, свиная мясная говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	75	33,48	10,4	19,4	4,7	225
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, соль, лавровый лист	150	18,81	3,2	4,9	8,7	91
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		41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	28	2,15	2,2	0,2		67
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	44	13,53	0,4			9
Итого		71,39	17,7	24,7	51,3	436
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ свекла, чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	144	15,63	2,2	15,2	11,7	191
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	44,95	9,5	12,2		215
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	50,89	25,8	5,4		161
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	30,09	5,2	6,5		103
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92				86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3		31
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	57	4,31	4,3	0,4		134
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		155,05	49	40	126,8	1041
Всего		226,44	66,7	64,7	178,1	1527

Зав. производством (шеф-повар)

СШ

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 22.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	277	БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК"	75	33,53	226	11,0	19,0	5,0
	Гарнир	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	18,85	91	3,0	5,0	9,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	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
	Холодное блюдо	18	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ	45	12,78	6	0,0	0,0	1,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0