

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 23.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		190	КАША "ДРУЖБА"	200	19,14	270	8,0	10,0	39,0
		14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	0,00	0	0,0	0,0	0,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	75	0,0	8,0	0,0
	Напиток	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	23,22	163	7,0	6,0	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
	Фрукты		ЯБЛОКО	210	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Кондитерское изделие		ВАФЛИ	30	9,62	106	1,0	1,0	23,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

**МЕНЮ**

23 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ</b> соль, картофель, горошек зеленый консервы, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	43,46	9,9	13,2	16,8	218
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	204	43,21	10,2	24,6	20,1	331
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,14	0,2		14,2	57
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,18	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	58	4,48	4,5	0,4	29,3	138
Итого		95,47	26,8	38,5	93,1	805
Всего		95,47	26,8	38,5	93,1	805

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature in blue ink.

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 23.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		221	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	43,46	218	10,0	13,0	17,0
		631	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	204	43,21	331	10,0	25,0	20,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,14	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,18	61	2,0	0,0	13,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	4,48	138	5,0	0,0	29,0

Согласовано



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

# МЕНЮ

23 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 "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	19,14	7,8	10	39	270
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	0,00				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	200	23,22	6,6	5,9	21,9	183
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	210	0,00				
ВАФЛИ <small>вафли с фруктово-ягодной начинкой</small>	30	9,62	0,8	1	23,2	106
<b>Итого</b>		66,96	18,9	25,6	107,8	726
<b>Всего</b>		66,96	18,9	25,6	107,8	726

Зав. производством (шеф-повар)

*Сыругина Л.С.*



Согласовано



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

# МЕНЮ

23 апреля 2024 г.

1-4 кл. ОБЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	19,14	7,8	10	39	270
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	23,22	6,6	5,9	21,9	163
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	0,00				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ВАФЛИ вафли с фруктово-ягодной начинкой	31	9,89	0,9	1	23,9	109
<b>Итого</b>		<b>67,23</b>	<b>19</b>	<b>25,6</b>	<b>108,5</b>	<b>729</b>
<b>Обед</b>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ перец зеленый сладкий, масло подсолнечное рафинированное, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курица потрош. 1 категории	200	24,58	11,8	8,5	23,2	210
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	43,29	10,2	24,6	20,1	331
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 пшеничный формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		<b>81,60</b>	<b>28,6</b>	<b>33,8</b>	<b>107,9</b>	<b>530</b>
<b>Всего</b>		<b>148,83</b>	<b>47,6</b>	<b>59,4</b>	<b>216,4</b>	<b>1259</b>

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

23 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 "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	19,14	7,8	10	39	270
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	0,00				
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	200	23,22	6,6	5,9	21,9	163
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	210	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ВАФЛИ <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	31	9,91	0,9	1	23,9	109
Итого		67,25	19	25,6	108,5	729
Всего		67,25	19	25,6	108,5	729

Зав. производством (шеф-повар)



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

## МЕНЮ

23 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 "ДРУЖБА" <small>крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	19,14	7,8	10	39	270
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	0,00				
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%</small>	200	23,22	6,6	5,9	21,9	183
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ВАФЛИ <small>вафли с фруктово-ягодной начинкой</small>	31	9,91	0,9	1	23,9	109
<b>Итого</b>		67,26	19	25,6	108,5	729
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ <small>томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное</small>	100	0,00				
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	250	30,75	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	43,28	10,2	24,6	20,1	331
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая</small>	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		87,76	31,5	36	113,6	882
<b>Всего</b>		155,02	50,5	61,6	222,1	1611

Зав. производством (шеф-повар)

