

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 24.04.2024

| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------|---------|--------|-------------------|----------|-------|--------------|-------|------|----------|
| Завтрак | Гарнир | 125 | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 200 | 30,09 | 193 | 5,0 | 7,0 | 30,0 |
| | | 273 | КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ | 85 | 32,04 | 186 | 11,0 | 14,0 | 7,0 |
| | Хлеб | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 20 | 1,50 | 41 | 1,0 | 0,0 | 9,0 |
| | | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 30 | 2,28 | 71 | 2,0 | 0,0 | 15,0 |
| | Напиток | 1010 | ЧАЙ С САХАРОМ | 185/15 | 1,92 | 56 | 0,0 | 0,0 | 14,0 |
| Обед | | | | 0 | 0 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

24 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 | | | | | | |
| САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ капуста белокочанная, морковь красная, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное | 100 | 9,17 | 1,2 | 5,1 | 8,7 | 86 |
| БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, вода питьевая, говядина б/к | 250 | 28,80 | 8,2 | 10,8 | 5,6 | 148 |
| ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, соль, масло подсолнечное рафинированное | 65 | 22,54 | 0,3 | 8,5 | 1,4 | 80 |
| РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сливочное | 151 | 13,81 | 3,6 | 5 | 36,5 | 212 |
| ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок | 200/15 | 1,99 | 0,2 | | 14,3 | 57 |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой | 26 | 1,97 | 1,7 | 0,2 | 11,1 | 54 |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт | 58 | 4,39 | 4,4 | 0,4 | 29 | 137 |
| Итого | | 82,67 | 19,6 | 30 | 106,6 | 774 |
| Всего | | 82,67 | 19,6 | 30 | 106,6 | 774 |

Зав. производством (шеф-повар)

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 24.04.2024

| Прием пищи | Раздел | № рец. | Блюдо | Выход, г | Цена | Калорийность | Белки | Жиры | Углеводы |
|------------|----------------|--------|-------------------------------|----------|-------|--------------|-------|------|----------|
| Обед | Холодное блюдо | 81 | САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ | 100 | 9,17 | 86 | 1,0 | 5,0 | 9,0 |
| | 1-е блюдо | 76 | БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ | 250 | 28,80 | 148 | 8,0 | 11,0 | 6,0 |
| | 2-е блюдо | 242 | ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ | 65 | 22,54 | 80 | 0,0 | 9,0 | 1,0 |
| | | 325 | РИС ОТВАРНОЙ | 151 | 13,81 | 212 | 4,0 | 5,0 | 37,0 |
| | Напиток | 1009 | ЧАЙ С САХАРОМ | 200/15 | 1,99 | 57 | 0,0 | 0,0 | 14,0 |
| | Хлеб | | ХЛЕБ РЖАНОЙ | 26 | 1,97 | 54 | 2,0 | 0,0 | 11,0 |
| | Хлеб | | ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | 58 | 4,39 | 137 | 4,0 | 0,0 | 29,0 |

Согласовано

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



МЕНЮ

24 апреля 2024 г.

1-4 класс

| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--------|---------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленное, соль</small> | 200 | 30,09 | 5,2 | 6,5 | 29,5 | 193 |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль</small> | 85 | 32,04 | 10,6 | 13,8 | 7 | 186 |
| 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 | 71 |
| ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small> | 185/15 | 1,92 | 0,2 | | 14,1 | 56 |
| Итого | | 67,83 | 19,6 | 20,7 | 74,1 | 547 |
| Всего | | 67,83 | 19,6 | 20,7 | 74,1 | 547 |

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

24 апреля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль | 200 | 30,10 | 5,2 | 6,5 | 29,5 | 193 |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.) , соль | 93 | 36,63 | 11,6 | 14,7 | 7,1 | 199 |
| ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок | 185/15 | 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 | 30 | 2,28 | 2,3 | 0,2 | 15,1 | 71 |
| Итого | | 72,42 | 20,6 | 21,6 | 74,3 | 560 |
| Обед | | | | | | |
| НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые | 100 | 0,00 | | | | |
| БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к | 200 | 39,43 | 8,2 | 11,6 | 12,3 | 180 |
| 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 | 26,15 | 1,1 | 6,8 | 6,3 | 88 |
| РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое | 150 | 13,47 | 3,6 | 6 | 36,5 | 209 |
| КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая | 200 | 13,40 | | | 13,7 | 54 |
| 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 |
| БАНАН банан | 210 | 0,00 | | | | |
| Итого | | 99,27 | 19,5 | 25,1 | 111,6 | 734 |
| Всего | | 171,69 | 40,1 | 46,7 | 185,9 | 1294 |

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

24 апреля 2024 г.

5-11



| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ <small>свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль</small> | 90 | 34,76 | 11,1 | 14,3 | 7,1 | 194 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small> | 200 | 30,09 | 5,2 | 6,5 | 29,5 | 193 |
| ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small> | 185/15 | 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 |
| Итого | | 70,55 | 20,1 | 21,2 | 74,3 | 555 |
| Всего | | 70,55 | 20,1 | 21,2 | 74,3 | 555 |

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

24 апреля 2024 г.

5-9 кл овз



| Наименование блюда | Выход | Цена, руб. | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
| | | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | |
| Завтрак | | | | | | |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль | 200 | 30,09 | 5,2 | 6,5 | 29,5 | 193 |
| КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль | 92 | 36,12 | 11,5 | 14,6 | 7,1 | 197 |
| ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок | 185/15 | 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 | 30 | 2,28 | 2,3 | 0,2 | 15,1 | 71 |
| Итого | | 71,91 | 20,5 | 21,5 | 74,3 | 558 |
| Обед | | | | | | |
| НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые | 100 | 0,00 | | | | |
| БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, картофель, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к | 250 | 48,99 | 9,9 | 14,5 | 17,2 | 233 |
| 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 | 26,16 | 1,1 | 6,8 | 6,3 | 88 |
| РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое | 150 | 13,47 | 3,6 | 6 | 36,5 | 209 |
| КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая | 200 | 17,22 | | | 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 | 60 | 4,56 | 4,6 | 0,4 | 30,1 | 142 |
| БАНАН банан | 210 | 0,00 | | | | |
| Итого | | 112,66 | 21,2 | 28 | 124,6 | 819 |
| Всего | | 184,56 | 41,7 | 49,5 | 198,9 | 1377 |

Зав. производством (шеф-повар)