

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 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	85	32,04	10,6	13,8	7	186
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	71
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	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 свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	90	34,76	11,1	14,3	7,1	194
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	30,09	5,2	6,5	29,5	193
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		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)