

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 03.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		190	КАША "ДРУЖБА"	200	18,14	262	8,0	10,0	38,0
		14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	11,62	56	4,0	5,0	0,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Напиток	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	17,12	99	2,0	1,0	21,0
	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
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

МЕНЮ

3 мая 2024 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ <small>перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ <small>соль, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	250	26,22	12,6	11,8	22,1	238
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>соль, куры потрош. 1 категории, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста</small>	200	34,77	11,9	14,5	19,2	247
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,00			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		78,80	31,1	27	105,8	774
Всего		78,80	31,1	27	105,8	774

Зав. производством (шеф-повар) _____

су



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

МЕНЮ

3 мая 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	18,14	7,7	9,6	38	262
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,61	3,6	4,6		56
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности</small>	200	14,46	1,6	1	18,9	90
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	0,00				
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,48	1,3	0,2	8,4	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		47,96	16,5	15,6	80,4	519
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ <small>перец зеленый сладкий, масло подсолнечное рафинированое, огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	100	20,93	0,6	0,1	1,9	11
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>горох пущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	250	30,75	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>соль, куры потрош. 1 категории, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста</small>	200	34,86	11,9	14,5	19,2	247
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	2,22	2	0,3	12,5	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		100,24	33,8	26	114,4	808
Всего		148,20	50,3	41,6	194,8	1327

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

3 мая 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	18,14	7,7	9,6	38	262
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	14,61	1,6	1	18,9	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,67	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,48	1,3	0,2	8,4	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		48,17	16,5	15,6	80,4	519
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ перец зеленый сладкий, масло подсолнечное рафинированое, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	20,93	0,6	0,1	1,9	11
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	24,58	11,8	8,5	23,2	210
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, куры потрош. 1 категории, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	200	34,85	11,9	14,5	19,2	247
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,24	2	0,3	12,5	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		94,09	30,9	23,8	108,7	756
Всего		142,25	47,4	39,4	189,1	1275

Зав. производством (шеф-повар)






Согласовано

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

МЕНЮ
3 мая 2024 г.
1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" <small>крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	18,14	7,7	9,6	38	262
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности</small>	200	14,61	1,6	1	18,9	90
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,67	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	0,00				
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,48	1,3	0,2	8,4	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		48,17	16,5	15,6	80,4	519
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ <small>перец зеленый сладкий, масло подсолнечное рафинированое, огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	100	20,93	0,6	0,1	1,9	11
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории</small>	200	24,58	11,8	8,5	23,2	210
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ <small>соль, куры потрош. 1 категории, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста</small>	200	34,85	11,9	14,5	19,2	247
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	2,24	2	0,3	12,5	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		94,09	30,9	23,8	108,7	756
Всего		142,25	47,4	39,4	189,1	1275

Зав. производством (шеф-повар) _____ 

Согласовано



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

МЕНЮ

3 мая 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" <small>крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль</small>	200	18,14	7,7	9,6	38	262
СЫР (ПОРЦИЯМИ) <small>сыр голландский (круглый)</small>	15	11,62	3,6	4,6		56
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <small>кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности</small>	200	14,51	1,6	1	18,9	90
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	1,48	1,3	0,2	8,4	40
ЯБЛОКО <small>яблоки</small>	210	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		48,03	16,5	15,6	80,4	519
Всего		48,03	16,5	15,6	80,4	519

Зав. производством (шеф-повар) _____ *С*