

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 04.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	70	44,69	173	20,0	8,0	1,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	10,12	190	6,0	5,0	33,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0	0,0	0,0	0,0
Обед	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	56	0,0	0,0	14,0
				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

МЕНЮ

4 мая 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	44,69	20,3	7,8	1,3	173
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,29	5,6	4,6	32,7	190
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	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		59,17	28,4	12,6	63,2	490
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	20,93	0,6	0,1	1,9	11
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло сладко-сливочное несоленое	250	25,68	5,4	6,9	1,5	87
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	101	39,93	4,7	6,7	9,1	113
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	30,11	5,2	6,5	29,5	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		130,85	15,9	20,2	63,8	490
Всего		190,02	44,3	32,8	127	980

Зав. производством (шеф-повар)





Согласовано

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

МЕНЮ

4 мая 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	70	44,69	20,3	7,8	1,3	173	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	10,12	5,6	4,6	32,7	190	
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	0,00					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	0,00					
ЧАЙ С САХАРОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56	
Итого		56,73	26,1	12,4	48,1	419	
Всего		56,73	26,1	12,4	48,1	419	

Зав. производством (шеф-повар) _____