



Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 06.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		444	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	26,55	244	8,0	13,0	26,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	56	0,0	0,0	14,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	75	0,0	8,0	0,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,37	37	1,0	0,0	8,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	71	2,0	0,0	15,0
	Холодное блюдо	18	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ	61	18,98	15	1,0	0,0	2,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

# МЕНЮ

6 мая 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>							
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	26,55	8	12,8	26,2	244	
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75	
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56	
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	20	1,50	1,3	0,2	8,5	41	
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71	
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ</b> томаты грунтовые	60	17,76	0,6	0,1	2,2	14	
<b>Итого</b>		61,20	12,5	21,6	66,2	501	
<b>Всего</b>		61,20	12,5	21,6	66,2	501	

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'S' shape, is written over a horizontal line.



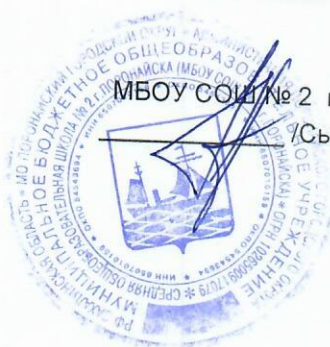
Согласовано

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

# МЕНЮ

6 мая 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	26,58	8	12,8	26,2	244
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,38	1,2	0,2	7,7	37
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ</b> томаты грунтовые	61	18,97	0,7	0,1	2,4	15
<b>Итого</b>		62,31	12,5	21,6	65,6	498
<b>Обед</b>						
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b> перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ</b> соль, крупа гречневая ядрица, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	24,13	8,4	8,5	19,1	181
<b>ПЛОВ</b> соль, кури потрош. 1 категории, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	29,15	13,8	17,3	39,7	360
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	27	2,05	1,8	0,2	11,6	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	0,00				
<b>Итого</b>		59,89	28,6	26,4	100,5	739
<b>Всего</b>		122,20	41,1	48	166,1	1237

Зав. производством (шеф-повар)



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	
<b>Завтрак</b>						
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> <small>соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый</small>	70	44,69	20,3	7,8	1,3	173
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> <small>соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое</small>	150	10,29	5,6	4,6	32,7	190
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	20	0,00				
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>Итого</b>		59,17	28,4	12,6	63,2	490
<b>Обед</b>						
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b> <small>перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые</small>	100	20,93	0,6	0,1	1,9	11
<b>СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> <small>говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	250	25,68	5,4	6,9	1,5	87
<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ</b> <small>соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое</small>	101	39,93	4,7	6,7	9,1	113
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> <small>картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль</small>	200	30,11	5,2	6,5	29,5	193
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	14,21			21,8	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> <small>хлеб ржаной формовой</small>	30	0,00				
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> <small>хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт</small>	60	0,00				
<b>ЯБЛОКО</b> <small>яблоки</small>	210	0,00				
<b>Итого</b>		130,85	15,9	20,2	63,8	490
<b>Всего</b>		190,02	44,3	32,8	127	980

Зав. производством (шеф-повар)

*(Handwritten signature)*

Согласовано

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

# МЕНЮ

6 мая 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>						
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	26,58	8	12,8	26,2	244
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,37	1,2	0,2	7,7	37
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ</b> томаты грунтовые	61	18,97	0,7	0,1	2,4	15
<b>Итого</b>		62,31	12,5	21,6	65,6	498
<b>Обед</b>						
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ</b> перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ</b> соль, крупа гречневая ядрица, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,03	10,4	10,6	23,2	223
<b>ПЛОВ</b> соль, кури потрош. 1 категории, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	29,16	13,8	17,3	39,7	360
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	27	2,06	1,8	0,2	11,6	56
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>ЯБЛОКО</b> яблоки	210	0,00				
<b>Итого</b>		65,81	30,6	28,5	104,6	781
<b>Всего</b>		128,12	43,1	50,1	170,2	1279

Зав. производством (шеф-повар)





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

# МЕНЮ

6 мая 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>МАКАРОНЫ С СЫРОМ</b> макаронные изделия 1 сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	150	26,55	8	12,8	26,2	244
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
<b>МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)</b> масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,37	1,2	0,2	7,7	37
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
<b>НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРОМ</b> томаты грунтовые	61	18,98	0,7	0,1	2,4	15
Итого		62,30	12,5	21,6	65,6	498
Всего		62,30	12,5	21,6	65,6	498

Зав. производством (шеф-повар) \_\_\_\_\_



Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

# МЕНЮ

6 мая 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>						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) <small>огурцы грунтовые</small>	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ <small>соль, крупа гречневая ядрица, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории</small>	250	26,70	8,7	8,8	23,2	201
ПЛОВ СО МЯСОМ <small>соль, кури потрош. 1 категории, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста</small>	200	34,39	16,7	21,8	47,8	441
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,11			22,8	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной формовой</small>	28	2,13	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт</small>	56	4,32	4,3	0,3	28,1	133
Итого		78,65	31,6	31,1	133,8	922
Всего		78,65	31,6	31,1	133,8	922

Зав. производством (шеф-повар)