Школа МБОУ СОШ №2 г. Поронайск Отд./кор День 27.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		224	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	41,50	212	13,0	9,0	22,0
	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	97	43,22	153	21,0	4,0	3,0
	Гарнир	442	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	11,48	192	6,0	4,0	34,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,98	57	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	2,14	58	2,0	0,0	12,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59	4,46	139	5,0	0,0	29,0

Согласовано

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

МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	41,50	12,6	8,9	22	212
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, томатная паста, говяжья печень, масло подсолнечное рафинированное	97	43,22	20,9	4,1	3,4	153
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш сорт, масло -сливочное	150	11,48	5,5	3,7	33,7	192
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,1	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,14	1,9	0,3	12,1	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	59	4,45	4,5	0,4	29,4	139
Итого		104,77	45,6	17,4	114,7	811
Всего		104,77	45,6	17,4	114,7	811

Зав. производством (шеф-повар) _____

Школа МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск Отд./кор День 27.04.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	СЕРДЦЕ ПО СТРОГАНОВСКИ	100	40,09	118	18,0	5,0	1,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	10,10	190	6,0	5,0	33,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	56	0,0	0,0	14,0
	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
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	100	40,09	17,9	5,3	1	118
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,11	5,6	4,6	32,7	190
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,40	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
Итого		55,79	27,2	10,3	70,8	473
Всего		55,79	27,2	10,3	70,8	473

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	100	40,09	17,9	5,3	1	118
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,08	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	19	1,40	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		55,77	27,3	10,3	70,8	473
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, говядина б/к, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	200	27,22	6,7	6,4	18,9	155
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное	101	32,09	2,4	5,1	5,6	75
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	30,10	5,2	6,5	29,5	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,09	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		102,99	20,8	18,6	117,8	708
Всего		158,76	48	28,9	188,6	1181

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЕРДЦЕ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	100	40,09	17,9	5,3	1	118
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,10	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	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		55,89	27,3	10,3	71,4	476
Всего		55,89	27,3	10,3	71,4	476

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

27 апреля 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	100	40,10	17,9	5,3	1	118
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,10	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	19	1,40	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
Итого		55,80	27,2	10,3	70,8	473
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, говядина б/к, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое	250	33,12	8,1	7,9	22	187
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое	100	31,47	2,2	4,9	5,6	74
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	30,09	5,4	6,5	29,5	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,92			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,10	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		108,26	22	19,9	120,9	739
Всего		164,07	49,2	30,2	191,7	1212

Зав. производством (шеф-повар) _____