

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 07.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	150	80,64	138	3,0	8,0	16,0
	Кондитерское изделие		ПЕЧЕНЬЕ	30	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	4,23	58	0,0	0,0	14,0
			ГРУША	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**

7 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	159	84,13	2,9	8,6	16,1	149
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,23	0,3		14,3	58
<b>ГРУША</b> груша	210	0,00				
<b>Итого</b>		88,35	3,2	8,6	30,4	207
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ</b> огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	15,04	0,8	5,1	2,4	61
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	36,39	9,8	9,3	22	206
<b>СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	98	62,33	23,5	11,1	1,9	194
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,05	5,6	4,6	32,7	190
<b>КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	16,03			23,9	94
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	29	2,19	1,9	0,3	12,4	60
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		146,59	46,2	30,8	125,4	947
<b>Всего</b>		234,95	49,4	39,4	155,8	1154

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор  
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск  
Сыругина Л.С./**МЕНЮ**  
7 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	159	84,04	2,9	8,6	16,1	149
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,23	0,3		14,3	58
<b>ГРУША</b> груша	210	0,00				
<b>Итого</b>		88,26	3,2	8,6	30,4	207
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ</b> огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	15,05	0,8	5,1	2,4	61
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	29,50	8,1	7,6	18,9	170
<b>СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	98	62,24	23,5	11,1	1,9	194
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,05	5,6	4,6	32,7	190
<b>КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	16,03			23,9	94
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	29	2,19	1,9	0,3	12,4	60
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		139,61	44,5	29,1	122,3	911
<b>Всего</b>		227,87	47,7	37,7	152,7	1118

Зав. производством (шеф-повар)



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

# МЕНЮ

7 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	80,64	2,8	7,5	15,9	138
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,23	0,3		14,3	58
<b>ГРУША</b> груша	210	0,00				
<b>Итого</b>		84,87	3,1	7,5	30,2	196
<b>Всего</b>		84,87	3,1	7,5	30,2	196

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

7 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>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %	159	84,17	2,9	8,7	16,1	149
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,23	0,3		14,3	58
<b>ГРУША</b> груша	210	0,00				
<b>Итого</b>		88,39	3,2	8,7	30,4	207
<b>Всего</b>		88,39	3,2	8,7	30,4	207

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



# МЕНЮ

7 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>						
<b>САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ</b> огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	0,00				
<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	34,37	9,8	9,3	22	206
<b>СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> соль, сметана 20% жирности, говяжье сердце, масло подсолнечное рафинированное	90	52,02	23	19,6	0,5	259
<b>МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ</b> соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сливочное	150	11,48	5,5	3,7	33,7	192
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	11,11			22,8	90
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
<b>Итого</b>		115,79	44,9	33,3	121,8	950
<b>Всего</b>		115,79	44,9	33,3	121,8	950

Зав. производством (шеф-повар)