

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 14.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		224	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	36,86	172	9,0	9,0	15,0
	Гарнир	342	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	220	84,06	566	21,0	47,0	21,0
	Напиток	394	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,11	90	0,0	0,0	23,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,25	61	2,0	0,0	13,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,56	142	5,0	0,0	30,0

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 14.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	150	82,46	153	3,0	9,0	16,0
	Кондитерское изделие		ПЕЧЕНЬЕ	30	0,00	0	0,0	0,0	0,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	1,92	56	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

14 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						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>соль, чеснок, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к</small>	250	36,86	9,1	9	14,7	172
КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>соль, чеснок, капуста белокачанная, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, лавровый лист, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая</small>	220	84,06	21,2	46,5	20,6	566
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ <small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>	200	11,11			22,8	90
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		138,84	36,9	56,2	100,9	1031
Всего		138,84	36,9	56,2	100,9	1031

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

14 мая 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко гущенное с сахаром 8.5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %	152	84,26	2,9	8,6	16,1	149
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		86,18	3,1	8,6	30,2	205
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, чеснок, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к	250	38,87	10,6	9,3	25,9	224
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ чеснок, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	89	54,98	26,5	8,1	3,7	215
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	16,04			23,9	94
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,19	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		128,82	51,9	24,2	131,9	960
Всего		215,00	55	32,8	162,1	1165

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

14 мая 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %</small>	150	82,46	3	9	16,2	153
ПЕЧЕНЬЕ <small>печенье сахарное мука высш 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
ГРУША <small>груша</small>	210	0,00				
Итого		84,38	3,2	9	30,3	209
Всего		84,38	3,2	9	30,3	209

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



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

МЕНЮ

14 мая 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	152	84,31	2,9	8,6	16,1	149
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		86,22	3,1	8,6	30,2	205
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, чеснок, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	31,47	8,7	7,6	21,2	182
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ чеснок, говядья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	89	55,03	26,5	8,1	3,7	215
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	16,04			23,9	94
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,19	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		121,47	50	22,5	127,2	918
Всего		207,69	53,1	31,1	157,4	1123

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ
14 мая 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	152	84,20	2,9	8,6	16,1	149
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14,1	56
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		86,12	3,1	8,6	30,2	205
Всего		86,12	3,1	8,6	30,2	205

Зав. производством (шеф-повар)