

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 20.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ	70	24,38	84	12,0	3,0	5,0
		323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,03	190	3,0	4,0	35,0
	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
			ГРУША	210	0,00	0	0,0	0,0	0,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0



**МЕНЮ**  
20 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>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> соль, чеснок, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная	250	30,56	6,9	13	18,1	210	
<b>КАПУСТА ТУШЕНАЯ</b> соль, чеснок, капуста белокачанная, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, лавровый лист, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, вода питьевая	224	65,13	14,9	29,3	23	404	
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, вода питьевая, сахар песок	200	11,12			22,9	91	
<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>		113,61	28,4	43	106,8	908	
<b>Всего</b>		113,61	28,4	43	106,8	908	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

# МЕНЮ

20 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>СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> соль, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	71	24,85	11,8	2,5	4,6	85
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,24	3,4	5,2	35	197
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,36	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>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,91	0,2		14	56
<b>Итого</b>		42,65	18,9	8,1	76,4	446
<b>Всего</b>		42,65	18,9	8,1	76,4	446

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

## МЕНЮ

20 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>СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> соль, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	71	24,85	11,8	2,5	4,6	85
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,24	3,4	5,2	35	197
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,91	0,2		14	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,36	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>Итого</b>		42,64	18,9	8,1	76,4	446
<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 С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло сладко-сливочное несоленое	253	27,57	5,6	7,3	2,3	95
<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ</b> соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	121	39,04	2,7	5	6,9	82
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	201	28,00	3,4	5,4	26,7	166
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,7	86
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	27	2,04	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>		115,42	18,1	18,3	99,3	627
<b>Всего</b>		158,06	37	26,4	175,7	1073

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

# МЕНЮ

20 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>СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> соль, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, говядье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	71	24,85	11,8	2,5	4,6	85
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,33	3,4	5,2	35	197
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,92	0,2		14	56
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржаной формовой	18	1,36	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>Итого</b>		42,74	18,9	8,1	76,4	446
<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 С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b> говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло сладко-сливочное несоленое	202	22,02	4,5	5,8	1,9	75
<b>КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ</b> соль, филе минтая, морковь красная, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	122	39,20	2,7	5,1	6,9	83
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	201	28,10	3,4	5,4	26,7	166
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,20			21,7	86
<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>		110,14	17	16,9	98,9	608
<b>Всего</b>		152,88	35,9	25	175,3	1054

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

**МЕНЮ**  
20 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>СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> соль, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, сметана 20% жирности, лук репчатый, говяжье сердце	70	24,38	11,6	2,5	4,6	84
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
<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>ГРУША</b> груша	210	0,00				
<b>Итого</b>		41,10	18,8	7,3	77,3	442
<b>Всего</b>		41,10	18,8	7,3	77,3	442

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