

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 16.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200	26,79	158	3,0	5,0	27,0
		273	КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ	90	36,36	194	11,0	14,0	7,0
			ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,50	41	1,0	0,0	9,0
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	71	2,0	0,0	15,0
			ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	1,92	56	0,0	0,0	14,0
Обед	Напиток	1010	НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ	40	8,52	4	0,0	0,0	1,0
	Холодное блюдо	18		0	0	0	0,0	0,0	0,0

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 16.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед	1-е блюдо	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	31,06	245	11,0	12,0	25,0
		325	РИС ОТВАРНОЙ	150	13,50	209	4,0	5,0	37,0
	2-е блюдо	658	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	84	36,49	274	12,0	23,0	9,0
	Напиток	401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,27	86	0,0	0,0	22,0
	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

Согласовано



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

МЕНЮ

16 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						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	31,06	10,6	12,3	25	245
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло -сливочное	150	13,50	3,6	4,9	36,5	209
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ свинина мясная, соль, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	84	36,49	11,8	22,5	8,9	274
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
Итого		99,14	32,6	40,4	135	1017
Всего		99,14	32,6	40,4	135	1017

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

16 мая 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	116	51,11	15,6	23	7,1	284
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	201	27,69	3,4	5,2	26,7	164
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,60	1,4	0,2	9	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	28	8,78	0,2		0,7	4
Итого		93,37	23,1	28,6	72,7	623
Всего		93,37	23,1	28,6	72,7	623

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

16 мая 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	201	27,65	3,4	5,2	26,7	164
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	118	52,30	15,9	23,2	7,1	287
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,60	1,4	0,2	9	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	28	8,78	0,2		0,7	4
Итого		94,52	23,4	28,8	72,7	626
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, картофель, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, вода питьевая, говядина б/к	250	49,55	11,1	12,3	14,5	208
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное	101	42,99	1,8	10,9	6,5	127
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	162	15,17	3,9	6,9	39,1	229
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	17,23			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,40	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		131,90	23,5	30,8	125,6	857
Всего		226,42	46,9	59,6	198,3	1483

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ
16 мая 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло несоленое, соль	201	27,73	3,4	5,2	26,7	164
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	119	52,84	16	23,3	7,1	289
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,92	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,60	1,4	0,2	9	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	28	8,80	0,2		0,7	4
Итого		95,16	23,5	28,9	72,7	628
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	200	40,05	9,1	9,8	12,1	168
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, филе минтая, лук репчатый, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное	101	43,08	1,8	10,9	6,5	127
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	162	15,18	3,9	6,9	39,1	229
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,41			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,41	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		118,69	21,5	28,3	115,1	785
Всего		213,85	45	57,2	187,8	1413

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

16 мая 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	26,79	3,4	4,6	26,7	158
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	90	36,36	11,2	14,4	7,1	194
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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,92	0,2		14,1	56
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦОМ огурцы грунтовые	40	8,52	0,2		0,7	4
Итого		77,36	18,6	19,4	72,2	524
Всего		77,36	18,6	19,4	72,2	524

Зав. производством (шеф-повар) _____