

Школа

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Отд./кор

День 17.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Обед		632	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250	12,73	147	3,0	4,0	25,0
			ПОДЖАРКА	90	55,02	445	16,0	41,0	7,0
		759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	29,86	198	6,0	7,0	26,0
		401	КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	11,27	86	0,0	0,0	22,0
			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. Торонайск

Отд./кор

День

17.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ)	90/0/30	34,14	235	10,0	18,0	11,0
		323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	12,19	225	8,0	6,0	36,0
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	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  
/Сыругина Л.С./

## МЕНЮ

17 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>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш. сорт	89/0/19	27,49	8,4	15,9	10,2	211
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	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>Итого</b>		45,37	20,5	22,4	83,8	604
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированое, соль	137	25,81	5,2	19,7	9,3	235
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, сайра бланширован.	250	40,71	10,2	3,4	24	164
<b>ГУЛЯШ</b> соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	71	35,72	10,4	14,3	7,3	192
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	20,19	2,6	3,4	20	119
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
<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>АПЕЛЬСИН</b> апельсин	210	0,00				
<b>Итого</b>		143,44	35	41,5	125,2	999
<b>Всего</b>		188,81	55,5	63,9	209	1603

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

# МЕНЮ

17 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>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90/0/30	34,14	10,4	17,7	10,9	235
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	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>Итого</b>		52,02	22,5	24,2	84,5	628
<b>Всего</b>		52,02	22,5	24,2	84,5	628

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

17 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>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт	89/0/19	27,49	8,4	15,9	10,2	211
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	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>Итого</b>		45,37	20,5	22,4	83,8	604
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ</b> свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированое, соль	137	25,75	5,2	19,7	9,3	235
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, сайра бланширован.	250	40,71	10,2	3,4	24	164
<b>ГУЛЯШ</b> соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	71	35,58	10,4	14,3	7,3	192
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	20,11	2,6	3,4	20	119
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,21			21,8	86
<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>ЯБЛОКО</b> яблоки	100	23,88	0,4	0,4	9,9	47
<b>Итого</b>		167,05	35,4	41,9	135,1	1046
<b>Всего</b>		212,42	55,9	64,3	218,9	1650

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

## МЕНЮ

17 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>ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ)</b> свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт	89/0/19	27,46	8,4	15,9	10,2	211
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
<b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	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>Итого</b>		45,34	20,5	22,4	83,8	604
<b>Всего</b>		45,34	20,5	22,4	83,8	604

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

Согласовано



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

## МЕНЮ

17 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 С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> вода питьевая, приправа, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь красная, картофель, рыбн.консервы в масле.сайра бланширован., соль	250	12,73	3,1	4,2	25	147
<b>ПОДЖАРКА</b> соль, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	55,02	15,8	41,3	7,3	445
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сливочное	150	29,86	5,5	7,4	26,4	198
<b>КОМПОТ ЯГОДНЫЙ</b> брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,8	86
<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>		115,70	31	53,6	123,3	1079
<b>Всего</b>		115,70	31	53,6	123,3	1079

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