

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 23.05.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Гарнир	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	142	20,46	121	2,0	4,0	19,0
		257	ПОДЖАРКА	52	28,69	205	8,0	19,0	3,0
	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
	Напиток	1010	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,50	2	0,0	0,0	0,0
		14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	15,49	75	5,0	6,0	0,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0



Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С. /

МЕНЮ

23 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	142	20,46	2,4	4,4	18,7	121
ПОДЖАРКА свинина мясная, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	52	28,69	8,3	18,6	3,4	205
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	0,50	0,2		0,4	2
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	20	15,49	4,7	6,1		75
Итого		68,92	19,2	29,5	46,1	515
Всего		68,92	19,2	29,5	46,1	515

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор
Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

23 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 сладко-сливочное несоленое, соль	168	23,26	2,9	4,5	22,2	138
ПОДЖАРКА свинина мясная, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	52	28,97	8,5	18	3,4	202
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,34	1,2	0,2	7,6	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	20	15,52	4,7	6,1		75
Итого		71,36	19,6	29	48,3	522
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 белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	34,95	9,1	9,7	22,6	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	130	62,96	1,7	13,5	6	147
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,47	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	12,07				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,00	1,8	0,2	11,3	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		130,02	20,8	29,8	106,5	761
Всего		201,38	40,4	58,8	154,8	1283

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

23 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	124	18,54	2,1	4,3	16,3	110
ПОДЖАРКА свинина мясная, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	51	28,58	8,3	17,9	3,4	199
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	0,58	0,2		0,4	2
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,34	1,2	0,2	7,6	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	20	15,52	4,7	6,1		75
Итого		66,83	18,8	28,7	42,8	493
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 белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	41,24	11	12,1	25,1	246
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	140	72,74	1,7	13,5	6	147
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,47	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	15,09				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,01	1,8	0,2	11,3	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,56	4,6	0,4	30,1	142
БАНАН банан	210	0,00				
Итого		149,10	22,7	32,2	109	799
Всего		215,93	41,5	60,9	151,8	1292

Зав. производством (шеф-повар) _____

МЕНЮ

23 мая 2024 г.

5-11



Директор
Троинайск
/Савина Л.С./

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОДЖАРКА свинина мясная, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	51	28,58	8,3	17,9	3,4	199
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	142	20,46	2,4	4,4	18,7	121
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,34	1,2	0,2	7,6	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,28	2,3	0,2	15,1	71
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	20	15,49	4,7	6,1		75
Итого		68,15	18,9	28,8	44,8	502
Всего		68,15	18,9	28,8	44,8	502

Зав. производством (шеф-повар) _____