

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск				Отд./кор	День		13.09.2024		
Школа									
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ	100	51,61	173	20,0	8,0	1,0
		323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,21	225	8,0	6,0	36,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,40	56	0,0	0,0	14,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	41	1,0	0,0	9,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40	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

13 сентября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	100	51,61	20,3	7,8	1,3	173
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупка гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,21	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,58	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
Итого		69,21	32,4	14,3	74,9	563
Всего		69,21	32,4	14,3	74,9	563

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

13 сентября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	94	47,67	20,1	6,1	1,1	153
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,22	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	63
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,71	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,35	2,2	0,2	14,7	59
Итого		65,35	32,2	12,6	74,9	550
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное	200	19,68	4,4	5,9	1,3	73
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, фарш лососевый, филе минтая, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное	122	52,24	2,1	5,1	4,2	69
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,80	5,2	6,5	29,5	123
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,13			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,53	2,1	0,3	13,7	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,72	4,5	0,4	29,4	133
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		120,10	18,3	18,2	96,3	612
Всего		185,45	50,5	30,8	171,2	1162

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

13 сентября 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	94	47,69	20,1	6,1	1,1	153
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,21	8,3	6,1	35,9	205
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,70	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,35	2,2	0,2	14,7	59
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	51
Итого		65,35	32,2	12,6	74,9	500
Всего		65,35	32,2	12,6	74,9	500

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

13 сентября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	94	47,69	20,1	6,1	1,1	153
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупка гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,21	8,3	6,1	35,9	235
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	63
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,70	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,34	2,2	0,2	14,7	69
Итого		65,35	32,2	12,6	74,9	510
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло сладко-сливочное несоленое	250	27,38	5,4	6,9	1,5	63
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, фарш лососевый, филе минтая, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное	121	51,37	1,9	4,9	4,2	67
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,13			18,2	62
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,55	2,1	0,3	13,7	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,69	4,5	0,4	29,4	109
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		126,90	19,1	19	96,5	623
Всего		192,25	51,3	31,6	171,4	1113

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

13 сентября 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 соль, картофель, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	34,80	8,4	9	11,2	155
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый	117	47,11	0,8	6,8	4,7	79
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное	150	23,30	4,8	6,2	20,4	160
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	5,58			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,04	1,7	0,2	10,9	83
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,68	4,5	0,4	29,4	139
Итого		117,51	20,2	22,6	94,8	683
Всего		117,51	20,2	22,6	94,8	683

Зав. производством (шеф-повар)