

Школа		МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск				Отд./кор		День		16.09.2024	
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо		Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак		184	КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ		150	19,95	207	7,0	9,0	26,0	
		14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)		15	9,50	56	4,0	5,0	0,0	
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		10	0,00	0	0,0	0,0	0,0	
	Напиток	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК		200	37,92	165	8,0	7,0	19,0	
	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	
	Фрукты		ЯБЛОКО		210	0,00	0	0,0	0,0	0,0	
Обед					0	0	0	0,0	0,0	0,0	



Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

16 сентября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%	150	19,95	7,1	8,8	26,3	207
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,50	3,6	4,6		53
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК какао-порошок, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	37,92	7,6	7	18,7	105
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	41
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		71,35	21,9	20,8	68,6	540
Всего		71,35	21,9	20,8	68,6	540

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

16 сентября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%	150	20,11	7,1	8,8	26,3	207
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК какао-порошок, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	37,92	7,6	7	18,7	165
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,54	3,5	4,5		53
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,69	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
Итого		71,66	21,9	20,7	69,1	512
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ перец зеленый сладкий, масло подсолнечное рафинированное, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	24,76	11,8	8,5	23,2	210
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	42,56	10,2	24,6	20,1	311
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,53	2,1	0,3	13,5	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
Итого		82,57	28,7	33,8	108,7	814
Всего		154,23	50,6	54,5	177,8	1326

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

16 сентября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%	150	19,95	7,1	8,8	26,3	207
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,43	3,5	4,5		53
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК какао-порошок, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	37,93	7,6	7	18,7	165
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,68	1,4	0,2	9	40
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
Итого		71,39	21,9	20,7	69,1	542
Всего		71,39	21,9	20,7	69,1	542

Зав. производством (шеф-повар)

С.А.С.

Согласовано

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

МЕНЮ

16 сентября 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, соль, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сухое цельное 25%	150	19,92	7,1	8,8	26,3	217
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	9,44	3,5	4,5		53
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК какао-порошок, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	37,93	7,6	7	18,7	165
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,68	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
Итого		71,36	21,9	20,7	69,1	542
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ томаты грунтовые, огурцы грунтовые, лук зеленый, масло подсолнечное рафинированное	100	0,00				
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,98	14,7	10,7	28,9	222
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	42,48	10,2	24,6	20,1	305
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,52	2,1	0,3	13,5	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
Итого		88,70	31,6	36	114,4	803
Всего		160,06	53,5	56,7	183,5	1423

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
16 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						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые		0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ соль, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, свинина мясная	250	30,93	11,2	17,1	22,2	259
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста	200	42,51	10,2	24,6	20,1	332
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,17			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	25	2,01	1,7	0,2	10,8	50
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,74	4,5	0,4	29,7	140
Итого		87,36	27,6	42,3	104,6	889
Всего		87,36	27,6	42,3	104,6	889

Зав. производством (шеф-повар) _____