

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 19.09.2024

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	284	ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ)	90	34,28	232	10,0	18,0	10,0
	Гарнир	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	19,20	164	4,0	6,0	24,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200/15	12,15	101	1,0	1,0	22,0
	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

19 сентября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	34,28	10,2	17,7	10,2	232
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	19,20	4,2	6,1	23,9	164
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,15	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,58	1,3	0,2	8,5	91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич. формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
Итого		69,61	19,2	25,4	79,4	609
Всего		69,61	19,2	25,4	79,4	609

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

19 сентября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,24	10,2	17,7	10,2	232
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	19,15	4,2	6,1	23,9	164
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,15	1,2	1,2	21,7	100
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,55	1,3	0,2	8,4	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,24	2,1	0,2	14	66
Итого		69,34	19	25,4	78,2	603
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	17,87	4,6	9,7	6	130
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	200	30,93	7,4	2,8	17,4	121
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	52,88	14,8	18,2	6,4	233
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,14	8,3	6,1	35,9	225
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,56			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,34	2	0,3	12,6	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,45	4,3	0,3	28	122
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		127,17	41,4	37,4	124,5	979
Всего		196,51	60,4	62,8	202,7	1582

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 сентября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,28	10,2	17,7	10,2	232
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	19,20	4,2	6,1	23,9	160
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,15	1,2	1,2	21,7	100
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,57	1,3	0,2	8,4	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,23	2,1	0,2	14	63
Итого		69,44	19	25,4	78,2	603
Всего		69,44	19	25,4	78,2	603

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 сентября 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,27	10,2	17,7	10,2	232
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	19,19	4,2	6,1	23,9	164
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,15	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,57	1,3	0,2	8,4	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,23	2,1	0,2	14	66
Итого		69,41	19	25,4	78,2	603
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	17,85	4,6	9,7	6	130
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	38,61	9,4	3,4	21,6	150
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	52,89	14,8	18,2	6,4	238
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,13	8,3	6,1	35,9	225
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,56			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,35	2	0,3	12,6	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,46	4,3	0,3	28	132
АПЕЛЬСИН апельсин	210	0,00				
Итого		134,84	43,4	38	128,7	1003
Всего		204,25	62,4	63,4	206,9	1610

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
19 сентября 2024 г.**СВО**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,61	10,2	17,7	10,2	232
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	19,27	4,2	6,1	23,9	164
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	12,16	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,59	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,24	2,1	0,2	14,1	66
Итого		69,87	19	25,4	78,4	604
Всего		69,87	19	25,4	78,4	604

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 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 С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, крупа перловая, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы), соль	250	34,18	4,1	4,4	30,6	175
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	53,14	15	16,3	7,3	217
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сливочное	150	12,23	8,3	5,3	35,9	227
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	6,80			18,2	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,44	2	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	4,94	4,7	0,4	31	146
Итого		113,73	34,1	26,7	136,1	903
Всего		113,73	34,1	26,7	136,1	903

Зав. производством (шеф-повар)