

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День

20.09.2024

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		444	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	180	21,42	248	9,0	10,0	32,0
		13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	75	0,0	8,0	0,0
	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		58	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	70	22,22	17	1,0	0,0	3,0
				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 сентября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	21,42	9,3	9,8	32,3	240
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	63
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
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	70	22,22	0,8	0,1	2,8	7
Итого		61,23	14	18,6	72,9	508
Всего		61,23	14	18,6	72,9	508

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

20 сентября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С.

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	21,33	9,3	9,8	32,3	243
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	43
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,37	1,1	0,2	7,3	35
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,37	2,3	0,2	14,9	70
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	72	22,22	0,8	0,1	2,8	17
Итого		60,90	13,8	18,6	71,5	501
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	23,43	7,4	8,2	14,5	133
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,54	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	200	17,77	1	0,2	20,2	52
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,05	1,7	0,2	11	33
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,75	4,5	0,4	29,8	141
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		83,54	26,4	33,9	115,2	860
Всего		144,44	40,2	52,5	186,7	1361

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

МЕНЮ

20 сентября 2024 г.

5-11



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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	21,42	9,3	9,8	32,3	243
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	53
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	78
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,37	1,1	0,2	7,3	33
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	30	2,38	2,3	0,2	14,9	70
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	72	22,23	0,8	0,1	2,8	17
Итого		61,00	13,8	18,6	71,5	501
Всего		61,00	13,8	18,6	71,5	501

Зав. производством (шеф-повар)

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 сентября 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	21,41	9,3	9,8	32,3	243
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,37	2,3	0,2	14,9	70
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,37	1,1	0,2	7,3	35
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	72	22,22	0,8	0,1	2,8	17
Итого		60,97	13,8	18,6	71,5	501
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	32,24	9,3	9,9	18	191
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,58	11,8	24,9	39,7	413
СОК сок яблочный	200	17,77	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,05	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	4,76	4,5	0,4	29,8	141
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		92,40	28,3	35,6	118,7	895
Всего		153,37	42,1	54,2	190,2	1396

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронай

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 сентября 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	21,46	9,3	9,8	32,3	243
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,39	0,2		14,1	53
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,40	2,3	0,2	15,1	71
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,34	1,1	0,1	7,2	35
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	72	22,11	0,8	0,1	2,7	17
Итого		60,90	13,8	18,5	71,5	502
Всего		60,90	13,8	18,5	71,5	502

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

г. Поронайск

/Сыругина Л.С.

МЕНЮ

20 сентября 2024 г.

род плата 5-11 классы



Классы 5-11 классы						
Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) огурцы грунтовые	100	0,00				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, курицы потрош. 1 категории	250	25,17	7,6	8,5	17,9	173
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	181	30,34	10,3	21,4	39,5	382
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	7,89			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,22	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич. формовой мука 1 сорт	56	4,50	4,3	0,3	28,2	133
Итого		70,11	24,1	30,4	115,7	817
Всего		70,11	24,1	30,4	115,7	817

Зав. производством (шеф-повар)