

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 24.09.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	277	БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК"	90	32,93	212	10,0	17,0	6,0
	Гарнир	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	21,81	98	3,0	5,0	10,0
	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



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

24 сентября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	90	33,47	9,9	17,4	5,9	212
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,74	3,4	4,9	10,3	93
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	55
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,24	2,1	0,2	14,1	53
Итого		61,51	17	22,7	53,3	475
Всего		61,51	17	22,7	53,3	475

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

24 сентября 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	90	32,94	9,8	17,4	5,8	211
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,78	3,4	4,9	10,3	98
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	63
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,67	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,28	2,2	0,2	14,3	67
Итого		61,07	17	22,7	53,5	475
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	19,22	4,6	19,7	6	223
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	48,32	9,8	13,5	18,7	223
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый	100	64,03	29,8	5,7	10,5	233
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	133
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	214	19,04	1,1	0,2	21,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,51	2,1	0,3	13,5	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,56	4,3	0,4	28,6	135
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		192,47	56,9	46,3	128,4	1163
Всего		253,54	73,9	69	181,9	1691

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

24 сентября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	90	32,91	9,8	17,4	5,8	211
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,80	3,4	4,9	10,3	93
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	55
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,68	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,28	2,2	0,2	14,3	57
Итого		61,07	17	22,7	53,5	475
Всего		61,07	17	22,7	53,5	475

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

24 сентября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	90	33,05	9,8	17,4	5,8	211
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,78	3,4	4,9	10,3	93
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,69	1,4	0,2	9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,27	2,2	0,2	14,3	57
Итого		61,18	17	22,7	53,5	476
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ свекла, сыр голландский (круглый), чеснок, масло подсолнечное рафинированное, соль	100	19,24	4,6	19,7	6	200
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	38,46	8,3	10,1	14,9	177
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый	100	64,08	29,8	5,7	10,5	236
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,78	5,2	6,5	29,5	133
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	214	19,04	1,1	0,2	21,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,53	2,1	0,3	13,5	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,59	4,3	0,4	28,6	105
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		182,71	55,4	42,9	124,6	1125
Всего		243,89	72,4	65,6	178,1	1601

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

24 сентября 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
БИТОЧКИ "ШКОЛЬНИК" свинина мясная, говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное	90	32,93	9,9	17,4	5,9	212
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, лавровый лист	150	21,81	3,4	4,9	10,3	93
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		61,12	17,1	22,7	53,9	478
Всего		61,12	17,1	22,7	53,9	478

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

24 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 МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	35,97	9	10	17,8	152
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ соль, морковь красная, говяжья печень, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	100	62,64	28,7	13,2	5,7	277
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное	150	24,58	4,9	6,9	20,6	103
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,48	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,01	4,8	0,4	31,5	149
Итого		141,59	49,5	30,8	107,1	922
Всего		141,59	49,5	30,8	107,1	922

Зав. производством (шеф-повар)