

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День

25.09.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		467	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	180	58,72	223	13,0	17,0	6,0
		58	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	50	14,39	7	0,0	0,0	1,0
	Напиток	1009	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	2,40	56	0,0	0,0	14,0
	Хлеб	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	11,20	75	0,0	8,0	0,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,58	41	1,0	0,0	9,0
Обед			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,40	71	2,0	0,0	15,0
				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано



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

МЕНЮ

25 сентября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	180	58,72	13,4	17,1	6,2	223
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	50	14,39	0,4		1,2	7
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 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		90,69	17,7	25,8	45,2	473
Всего		90,69	17,7	25,8	45,2	473

Зав. производством (шеф-повар)

С.С.С.

Согласовано

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

МЕНЮ

25 сентября 2024 г.

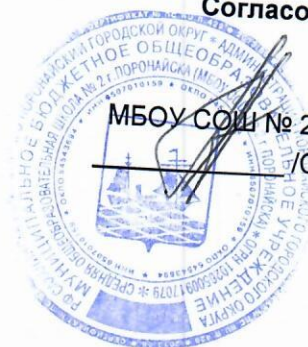
1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	180	58,72	13,4	17,1	6,2	223
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	47	14,57	0,4		1,2	7
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	63
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	5
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		90,69	17,5	25,8	44	407
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	200	29,80	7,8	11,5	16,8	197
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	200	53,00	13,1	16,3	14,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	10,90			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	4,2	0,3	27,9	132
АПЕЛЬСИН апельсин	100	0,00				
Итого		100,50	27,1	28,4	90,2	714
Всего		191,19	44,6	54,2	134,2	1181

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С.

МЕНЮ

25 сентября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	180	58,72	13,4	17,1	6,2	223
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	47	14,56	0,4		1,2	7
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	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,56	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		90,68	17,5	25,8	44	467
Всего		90,68	17,5	25,8	44	467

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

25 сентября 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль подсолнечное рафинированное	масло	180	58,72	13,4	17,1	6,2	223
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые		47	14,56	0,4		1,2	7
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	1,57	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			90,67	17,5	25,8	44	467
Обед							
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые		100	0,00				
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности		250	35,81	9,8	13,9	20,4	239
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист		200	52,99	13,1	16,3	14,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок		200	10,91			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	4,45	4,2	0,3	27,9	132
АПЕЛЬСИН апельсин		100	0,00				
Итого			106,50	29,1	30,8	93,8	736
Всего			197,17	46,6	56,6	137,8	1223

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

25 сентября 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	180	58,70	13,4	17,1	6,2	223
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ) огурцы грунтовые	47	14,48	0,4		1,2	7
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	63
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,59	1,3	0,2	8,5	71
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,24	2,1	0,2	14,1	66
Итого		90,61	17,5	25,8	44,2	463
Всего		90,61	17,5	25,8	44,2	463

Зав. производством (шеф-повар)

Сид

Согласовано

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

МЕНЮ
25 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						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, сметана 20% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, томатная паста	250	33,92	9,3	12,6	20,7	227
РАГУ ОВОЩНОЕ С ГОВЯДИНОЙ говядина б/к, картофель, морковь красная, капуста белокочанная, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль	188	41,66	10,8	13,8	20,2	212
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,55	2,1	0,3	13,7	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,52	4,3	0,4	28,4	134
Итого		93,56	26,5	27,1	101,2	741
Всего		93,56	26,5	27,1	101,2	741

Зав. производством (шеф-повар)