

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День

27.09.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	619	ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ	70	34,97	114	15,0	4,0	1,0
	Гарнир	442	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	10,16	193	6,0	5,0	34,0
	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
	Кондитерское изделие		ПРЯНИКИ	60	15,52	220	4,0	3,0	45,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

МЕНЮ

27 сентября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда

Выход

Цена,
руб.

Химический состав

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Энергетическая
ценность
ккал

Завтрак

ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ

соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый

70

34,99

14,8

4,2

0,9

114

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое

150

10,35

5,5

4,5

33,7

193

ЧАЙ С САХАРОМ

чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок

200/15

2,40

0,2

14,1

16

ХЛЕБ РЖАНОЙ

хлеб ржаной формовой

20

1,63

1,4

0,2

8,7

42

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт

28

2,24

2,1

0,2

14

63

ПРЯНИКИ

пряники заварные

60

15,52

3,5

2,8

45

210

Итого

67,14

27,5

11,9

116,4

611

Обед

НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые

100

0,00

СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

говядина б/к, картофель, вода питьевая, пшено, соль, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное

200

27,26

6,6

6,2

19,3

155

КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

свинина мясная, лук репчатый, говядина б/к, соль, вода питьевая, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное

75

32,79

9,6

17,9

4

207

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль

200

34,80

5,2

6,5

29,5

193

КОМПОТ ЯГОДНЫЙ

брусника, вода питьевая, сахар песок

200

14,29

21,8

63

ХЛЕБ РЖАНОЙ

хлеб ржаной формовой

31

2,40

2

0,3

13,1

63

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт

56

4,48

4,3

0,3

28,1

132

ЯБЛОКО

яблоки

210

0,00

Итого

116,02

27,7

31,2

115,8

866

Всего

183,16

55,2

43,1

232,2

1577

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

27 сентября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	34,97	14,8	4,2	0,9	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,16	5,5	4,5	33,7	183
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
ПРЯНИКИ пряники заварные	60	15,52	3,5	2,8	45	220
Итого		67,04	27,6	11,9	117,3	635
Всего		67,04	27,6	11,9	117,3	635

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

27 сентября 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	34,98	14,8	4,2	0,9	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,16	5,5	4,5	33,7	133
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,62	1,4	0,2	8,7	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,24	2,1	0,2	14	63
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	56
ПРЯНИКИ пряники заварные	60	15,52	3,5	2,8	45	200
Итого		66,92	27,5	11,9	116,4	611
Всего		66,92	27,5	11,9	116,4	611

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

27 сентября 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	34,94	14,8	4,2	0,9	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,22	5,5	4,5	33,7	193
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	1,62	1,4	0,2	8,7	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,23	2,1	0,2	14	53
ПРЯНИКИ пряники заварные	60	15,52	3,5	2,8	45	200
Итого		66,94	27,5	11,9	116,4	601
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	0,00				
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, картофель, вода питьевая, пшено, соль, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	250	34,11	8,3	7,8	24,1	194
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ свинина мясная, лук репчатый, говядина б/к, соль, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное	75	32,65	9,6	17,9	4	207
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	159
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	50
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,43	2	0,3	13,1	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,47	4,3	0,3	28,1	132
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		122,75	29,4	32,8	120,6	875
Всего		189,69	56,9	44,7	237	1506

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

27 сентября 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	35,11	14,8	4,2	0,9	114
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,33	5,5	4,5	33,7	133
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	1,65	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,24	2,1	0,2	14,1	61
ПРЯНИКИ пряники заварные	60	15,53	3,5	2,8	45	220
Итого		67,26	27,5	11,9	116,7	632
Всего		67,26	27,5	11,9	116,7	632

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

27 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	32,87	8,4	8,2	20,6	185
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, соль, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное	75	32,68	9,6	17,9	4,3	203
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло - сливочное	150	30,04	7	6	43,9	260
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	34	2,72	2,3	0,3	14,6	70
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,85	4,6	0,4	30,4	144
Итого		105,15	32,1	32,8	128	924
Всего		105,15	32,1	32,8	128	924

Зав. производством (шеф-повар)