

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 02.10.2024

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюда				Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		499	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ				150	85,50	169	3,0	8,0	22,0
	Кондитерское изделие		ПЕЧЕНЬЕ				30	8,79	167	3,0	4,0	30,0
	Напиток	433	КАКАО НА МОЛОКЕ				200	16,67	91	2,0	2,0	17,0
Обед			ЯБЛОКО				210	49,86	99	1,0	1,0	21,0
							0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

МЕНЮ

2 октября 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	85,36	3,1	8,2	22	109
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	8,79	3	3,9	29,8	107
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,67	2	1,8	17,1	91
ЯБЛОКО яблоки	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
Итого		160,68	8,9	14,7	89,5	506
Всего		160,68	8,9	14,7	89,5	506

Зав. производством (шеф-повар)

[Подпись]

Согласовано

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

МЕНЮ

2 октября 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	85,43	3,1	8,2	22	169
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	8,79	3	3,9	29,8	167
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,67	2	1,8	17,1	91
ЯБЛОКО яблоки	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
Итого		160,76	8,9	14,7	89,5	523
Обед						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	70	12,89	0,6	0,1	1,4	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, пшено, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	30,07	8	9,1	17,8	170
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	57,03	23	6,8	1,2	151
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	151
КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	9,60			19,4	3
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	35	2,77	2,3	0,3	14,8	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	163
Итого		128,53	44,7	21,2	123,4	847
Всего		289,29	53,6	35,9	212,9	1373

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

2 октября 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	85,50	3,1	8,3	22	160
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	8,79	3	3,9	29,8	160
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,67	2	1,8	17,1	90
ЯБЛОКО яблоки	210	49,86	0,8	0,8	20,6	90
Итого		160,81	8,9	14,8	89,5	523
Всего		160,81	8,9	14,8	89,5	523

Зав. производством (шеф-повар)

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
2 октября 2024 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	85,39	3,1	8,2	22	169
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	8,79	3	3,9	29,8	167
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,68	2	1,8	17,1	91
ЯБЛОКО яблоки	210	49,86	0,8	0,8	20,6	99
Итого		160,72	8,9	14,7	89,5	553
Обед						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ огурцы соленные, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	70	12,89	0,6	0,1	1,4	33
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, пшено, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	36,41	8,9	11	14,4	133
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	60,55	23,2	8,3	1,4	163
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,36	5,5	4,5	33,7	163
КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая	200	9,60			19,4	133
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	35	2,77	2,3	0,3	14,8	77
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	70	5,60	5,3	0,4	35,1	166
Итого		138,19	45,8	24,6	120,2	800
Всего		298,91	54,7	39,3	209,7	1353

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

2 октября 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	155	88,85	3,9	9	22	173
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	8,79	3	3,9	29,8	137
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	16,69	2	1,8	17,1	81
ЯБЛОКО яблоки	210	49,83	0,8	0,8	20,6	91
Итого		164,15	9,7	15,5	89,5	505
Всего		164,15	9,7	15,5	89,5	505

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

2 октября 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	35,87	8,4	9	11,9	150
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, сметана 20% жирности, лук репчатый, говяжье сердце	90	56,71	22,9	6,8	0,9	150
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	150	11,46	5,5	3,7	33,7	182
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	10,91			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,21	1,8	0,2	11,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,04	4,8	0,4	31,6	140
Итого		122,20	43,4	20,1	108,1	779
Всего		122,20	43,4	20,1	108,1	779

Зав. производством (шеф-повар)

[Подпись]