



МЕНЮ
9 декабря 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	37,91	1,7	6,9	9,7	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленное	150	35,31	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
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
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	13,44	3,2	6	19,9	147
Итого		92,60	14,3	20,5	94,5	609
Всего		92,60	14,3	20,5	94,5	609

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

9 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	37,65	1,6	6,9	9,6	102
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленное	150	35,25	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,71	1,4	0,2	9,2	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,29	2,2	0,2	14,4	68
Итого		78,87	11	14,5	74,5	461
	Обед					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	21,18	4,7	6,2	14,1	128
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый	200	43,53	15,9	22,5	20,6	336
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,31	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,58	2,2	0,3	13,8	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,59	4,4	0,4	28,8	136
Итого		78,19	27,6	29,6	103,7	776
Всего		157,06	38,6	44,1	178,2	1237

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

9 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	37,71	1,6	6,9	9,6	102
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	35,36	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,71	1,4	0,2	9,2	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,30	2,2	0,2	14,4	68
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	13,43	3,2	6	19,9	147
Итого		92,48	14,2	20,5	94,4	608
Всего		92,48	14,2	20,5	94,4	608

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

9 декабря 2024 г.

Инвалид



Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	37,83	1,7	6,9	9,7	103	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	34,96	5,6	7,2	27,2	191	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,74	1,5	0,2	9,3	45	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,32	2,2	0,2	14,6	69	
Итого		78,82	11,2	14,5	74,9	464	
	Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	26,72	5,8	7,7	17,8	160	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый	200	43,53	15,9	22,5	20,6	336	
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	6,32	0,4	0,2	26,4	110	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,45	2,1	0,3	13,1	63	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,56	4,3	0,4	28,6	135	
Итого		83,58	28,5	31,1	106,5	804	
Всего		162,40	39,7	45,6	181,4	1268	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

9 декабря 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый		99	37,72	1,6	6,9	9,6	102
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое		150	35,32	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		22	1,72	1,4	0,2	9,2	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		29	2,30	2,2	0,2	14,4	68
Итого			79,01	11	14,5	74,5	461
	Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста		250	26,34	5,8	7,7	17,8	160
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый		200	43,54	15,9	22,5	20,6	336
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА виноград сушеный (изюм), шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая		200	6,31	0,4	0,2	26,4	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		33	2,57	2,2	0,3	13,8	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		57	4,60	4,4	0,4	28,8	136
Итого			83,36	28,7	31,1	107,4	808
Всего			162,38	39,7	45,6	181,9	1269

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

9 декабря 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	37,81	1,6	6,9	9,6	102
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко- сливочное несоленое	150	35,45	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	185/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,72	1,4	0,2	9,2	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,30	2,2	0,2	14,4	68
САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ морковь красная, соль, капуста белокочанная, кукуруза, вода питьевая, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное	100	13,44	3,2	6	19,9	147
Итого		92,68	14,2	20,5	94,4	608
Всего		92,68	14,2	20,5	94,4	608

Зав. производством (шеф-повар)





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

МЕНЮ

9 декабря 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к		250	25,86	5,5	7,8	18,6	163
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, лук репчатый		200	40,19	14,4	21,2	19,8	316
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок		200	26,35			21,6	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		32	2,57	2,2	0,3	13,8	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		58	4,60	4,4	0,4	28,9	136
Итого			99,56	26,5	29,7	102,7	766
Всего			99,56	26,5	29,7	102,7	766

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

9 декабря 2024 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	25,39	5,2	7,7	18,1	159
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, лук репчатый	200	40,19	14,4	21,2	19,7	316
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,52	2,2	0,3	13,8	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,61	4,4	0,4	28,9	136
Итого		99,09	26,2	29,6	102,3	763
Всего		99,09	26,2	29,6	102,3	763

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]