

Согласовано

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



МЕНЮ

13 декабря 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	90	58,62	24,4	7,8	1,4	192
Макаронные изделия отварные соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,38	5,5	4,5	33,7	193
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	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
Итого		74,94	33,7	12,7	72,8	553
Всего		74,94	33,7	12,7	72,8	553

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

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

МЕНЮ

13 декабря 2024 г.

1-4 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	90	58,61	24,4	7,8	1,4	192
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,45	2,3	0,2	15,4	73
Итого		75,26	33,8	12,7	73,5	557
Обед						
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло сладко-сливочное несоленое	200	21,98	4,4	5,5	1,3	69
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, фарш лососевый, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.)	102	34,77	2,1	1,4	4,4	37
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	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,48	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,91	4,7	0,4	30,8	145
Итого		113,22	18,5	14,1	101,1	594
Всего		188,48	52,3	26,8	174,6	1151

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

13 декабря 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	90	58,62	24,4	7,8	1,4	192
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,38	5,5	4,5	33,7	193
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	31	2,46	2,3	0,2	15,4	73
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		75,07	33,8	12,7	73,5	557
Всего		75,07	33,8	12,7	73,5	557

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

13 декабря 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	90	58,62	24,4	7,8	1,4	192
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленное	150	10,36	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,45	2,3	0,2	15,4	73
Итого		75,06	33,8	12,7	73,5	557
Обед						
СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль, морковь красная, масло сладко-сливочное несоленое	250	27,47	5,4	6,9	1,5	87
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ соль, фарш лососевый, лук репчатый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, яйца куриные (шт.)	102	34,59	2,1	1,3	4,4	37
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленное, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,48	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	4,91	4,7	0,4	30,8	145
АПЕЛЬСИН апельсин	210	89,27	1,9	0,4	17	90
Итого		207,80	21,4	15,8	118,3	702
Всего		282,86	55,2	28,5	191,8	1259

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

13 декабря 2024 г.

СВО



Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

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	90	58,59	24,4	7,8	1,4	192
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,27	5,5	4,5	33,7	193
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,46	2,3	0,2	15,4	73
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Итого		74,94	33,8	12,7	73,5	557
Всего		74,94	33,8	12,7	73,5	557

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

13 декабря 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы



Согласовано

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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,30	10,3	9,4	26,6	226
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное	90	29,46	0,7	4,7	3,7	59
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	149	21,26	5,1	3,9	32,6	186
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	5,77			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,37	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	2,50	4,6	0,4	30,1	142
Итого		101,67	22,7	18,7	123,9	746
Всего		101,67	22,7	18,7	123,9	746

Зав. производством (шеф-повар)

СШ

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

13 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						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,31	10,3	9,4	26,6	226
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное	90	29,48	0,7	4,7	3,6	58
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% жирности	147	17,92	5	2	32,6	166
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	5,77			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,37	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
Итого		100,65	22,6	16,8	123,8	725
Всего		100,65	22,6	16,8	123,8	725

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.