

Согласовано

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

МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Картофельное пюре картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
Котлеты мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	32,33	10	13,3	7	181
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
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
Овощи натуральные свежие (помидор) томаты грунтовые	60	18,13	0,7	0,1	2,2	14
Итого		93,51	19,8	20,3	76,6	558
Всего		93,51	19,8	20,3	76,6	558

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,80	5,2	6,5	29,5	193
Котлеты мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	32,13	10	13,3	6,9	180
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,54	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,36	2,2	0,2	14,7	70
Овощи натуральные свежие (помидор) томаты грунтовые	58	18,05	0,6	0,1	2,2	14
Итого		93,15	19,6	20,3	75,9	555
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	200	43,57	9,1	10,9	20,2	209
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	44,00	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,48	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,47			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,29	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,68	4,5	0,4	29,4	139
Итого		121,48	20,8	24,5	121,9	774
Всего		214,62	40,4	44,8	197,8	1329

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлеты мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	32,30	10	13,3	6,9	180
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай чёрный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,54	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,34	2,2	0,2	14,7	70
Овощи натуральные свежие (помидор) томаты грунтовые	58	17,95	0,6	0,1	2,2	14
Итого		93,20	19,6	20,3	75,9	555
Всего		93,20	19,6	20,3	75,9	555

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

5-9 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
Котлеты мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	32,27	10	13,3	6,9	180
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,54	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,35	2,2	0,2	14,7	70
Овощи натуральные свежие (помидор) томаты грунтовые	58	17,95	0,6	0,1	2,2	14
Итого		93,17	19,6	20,3	75,9	555
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, картофель, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	250	52,62	10,8	13	25,6	257
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	44,05	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,47	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	17,31			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,30	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,69	4,5	0,4	29,4	139
АПЕЛЬСИН апельсин	214	90,88	1,9	0,4	17,3	92
Итого		225,33	24,4	27	152,7	946
Всего		318,50	44	47,3	228,6	1501

Зав. производством (шеф-повар)

(подпись)

Согласовано

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

МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлеты мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	32,59	10	13,3	6,8	180
Картофельное пюре картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	200	34,82	5,2	6,5	29,5	193
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	19	1,50	1,3	0,2	8,1	39
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,32	2,2	0,2	14,6	69
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,27	0,3		14,3	58
Овощи натуральные свежие (помидор) томаты грунтовые	58	18,06	0,6	0,1	2,2	14
Итого		93,56	19,6	20,3	75,5	553
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, картофель, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	250	52,53	10,8	13	25,6	257
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	44,03	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,48	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	17,31			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,38	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,64	4,4	0,4	29,1	137
Итого		134,37	22,5	26,6	135,4	853
Всего		227,93	42,1	46,9	210,9	1406

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлеты мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	90	32,37	10	13,3	6,9	180
Картофельное пюре картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленное, соль	200	34,79	5,2	6,5	29,5	193
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	20	1,54	1,3	0,2	8,3	40
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,34	2,2	0,2	14,7	70
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
Овощи натуральные свежие (помидор) томаты грунтовые	58	17,90	0,6	0,1	2,2	14
Итого		93,22	19,6	20,3	75,9	555
Всего		93,22	19,6	20,3	75,9	555

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature

МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

род плата 5-11 классы



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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	250	48,40	10,9	13	25,4	256
КОТЛЕТА РЫБНАЯ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное	95	37,90	1,2	4,8	6,6	72
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	7,66	8,3	2,8	35,9	198
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,50	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,07	4,8	0,4	31,5	149
Итого		112,80	27,3	21,3	134,4	825
Всего		112,80	27,3	21,3	134,4	825

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

17 декабря 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	250	48,33	11	13	25,3	256
КОТЛЕТА РЫБНАЯ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, филе минтая, лук репчатый, вода питьевая, фарш лососевый, масло подсолнечное рафинированное	94	37,85	1,1	4,8	6,2	70
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	7,61	8,2	2,8	35,7	197
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,30			22	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,48	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,03	4,8	0,4	31,5	149
Итого		112,60	27,2	21,3	134	823
Всего		112,60	27,2	21,3	134	823

Зав. производством (шеф-повар)