

Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Тефтели (2-й вариант) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт	90	34,28	10,2	17,7	10,2	232
Рагу из овощей томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, лавровый лист	150	25,27	5,7	6,2	30,6	198
Чай с молоком молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
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		75,25	20,7	25,5	86,1	643
Всего		75,25	20,7	25,5	86,1	643

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	34,50	10,2	17,7	10,2	232
Рагу из овощей томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	25,30	5,7	6,2	30,6	198
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,52	2,4	0,2	15,9	75
Итого		75,69	20,9	25,5	87,3	649
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	200	39,58	10,7	3,5	28,5	185
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	53,82	15	18,2	7,3	243
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,14	8,3	6,1	35,9	225
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	2,49	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,08	4,8	0,4	31,8	150
Итого		118,42	41,3	28,7	143,2	977
Всего		194,11	62,2	54,2	230,5	1626

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,28	10,2	17,7	10,2	232
Рагу из овощей томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	25,28	5,7	6,2	30,6	198
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,65	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,54	2,4	0,2	15,9	75
Итого		75,47	20,9	25,5	87,3	649
Всего		75,47	20,9	25,5	87,3	649

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Тефтели (2-й вариант) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	34,63	10,2	17,7	10,2	232
Рагу из овощей томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	25,35	5,7	6,2	30,6	198
Чай с молоком молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Итого		75,92	20,9	25,5	87,5	650
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	40,81	10	3,4	22,8	158
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	53,83	15	18,2	7,3	243
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,15	8,3	6,1	35,9	225
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	31	2,45	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,12	4,9	0,4	32,1	152
Итого		119,67	40,7	28,6	137,6	951
Всего		195,59	61,6	54,1	225,1	1601

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,27	10,2	17,7	10,2	232
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	25,27	5,7	6,2	30,6	198
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,65	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,54	2,4	0,2	15,9	75
Итого		75,44	20,9	25,5	87,3	649
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупа перловая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	40,82	10	3,4	22,8	158
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	53,82	15	18,2	7,3	243
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,13	8,3	6,1	35,9	225
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	2,48	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,08	4,8	0,4	31,8	150
ГРУША груша	210	73,70	0,8	0,6	21,6	99
Итого		193,34	41,4	29,2	159,1	1049
Всего		268,78	62,3	54,7	246,4	1698

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Тефтели (2-й вариант) свинина мясная, соль, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	34,24	10,2	17,7	10,2	232
Рагу из овощей томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, лавровый лист	150	25,23	5,7	6,2	30,6	198
Чай с молоком молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	11,72	1,2	1,2	21,7	101
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	21	1,66	1,4	0,2	8,9	43
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,53	2,4	0,2	15,9	75
Итого		75,39	20,9	25,5	87,3	649
Всего		75,39	20,9	25,5	87,3	649

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

19 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 С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы)	250	27,63	2,2	4	17,8	113
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	90	51,68	14,4	19,5	5,6	245
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	5,77			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,50	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,55	4,4	0,4	28,9	136
Итого		99,79	31,4	27	119,6	828
Всего		99,79	31,4	27	119,6	828

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 декабря 2024 г.

ГРУППА 1-2 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, крупа рисовая, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы)	250	27,61	2,2	4	17,8	113
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	90	51,69	14,5	19,5	5,8	246
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, масло -сливочное	150	7,63	8,3	2,8	35,8	197
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	5,77			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,47	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	58	4,60	4,4	0,4	28,9	136
Итого		99,77	31,5	27	119,7	828
Всего		99,77	31,5	27	119,7	828

Зав. производством (шеф-повар)