

Согласовано

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

МЕНЮ

20 декабря 2024 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	29,64	9,4	15,2	32,4	295
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Чай с сахаром лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	3,28	0,2		14,2	57
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
Овощи натуральные свежие (огурец) огурцы грунтовые	45	13,56	0,4		1,1	6
Итого		61,66	13,7	23,9	71,4	545
Всего		61,66	13,7	23,9	71,4	545

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

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

МЕНЮ

20 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	29,77	9,4	15,2	32,4	295
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Чай с сахаром лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	3,27	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,31	1,1	0,1	7	34
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Овощи натуральные свежие (огурец) огурцы грунтовые	44	13,63	0,4		1,1	6
Итого		61,73	13,6	23,8	70,9	543
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	22,77	7,4	8,2	14,5	156
ПОДЖАРКА свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	80	39,63	11,9	29,7	3,3	316
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	26,35	4	4,8	22,2	145
СОК сок яблочный	214	19,59	1,1	0,2	21,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	25	1,98	1,6	0,2	10,5	51
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,12	4,9	0,4	32,1	151
Итого		115,43	30,9	43,5	104,2	918
Всего		177,16	44,5	67,3	175,1	1461

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

20 декабря 2024 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	29,65	9,4	15,2	32,4	295
Чай с сахаром лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	3,27	0,2		14,2	57
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,31	1,1	0,1	7	34
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Овощи натуральные свежие (огурец) огурцы грунтовые	44	13,56	0,4		1,1	6
Итого		61,55	13,6	23,8	70,9	543
Всего		61,55	13,6	23,8	70,9	543

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

20 декабря 2024 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	29,74	9,4	15,2	32,4	295
Чай с сахаром лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	3,40	0,2		14,2	57
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	17	1,34	1,1	0,1	7,2	35
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Овощи натуральные свежие (огурец) огурцы грунтовые	44	13,62	0,4		1,1	6
Итого		61,86	13,6	23,8	71,1	544
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	31,37	9,3	9,9	18	191
ПОДЖАРКА свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	80	39,83	11,9	29,7	3,3	316
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	26,39	4	4,8	22,2	145
СОК сок яблочный	214	19,54	1,1	0,2	21,6	98
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	23	1,81	1,5	0,2	9,7	47
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,12	4,9	0,4	32,1	152
Итого		124,06	32,7	45,2	106,9	949
Всего		185,92	46,3	69	178	1493

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

20 декабря 2024 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	29,65	9,4	15,2	32,4	295
Чай с сахаром лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	3,28	0,2		14,2	57
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,31	1,1	0,1	7	34
Овощи натуральные свежие (огурец) огурцы грунтовые	44	13,55	0,4		1,1	6
Итого		61,55	13,6	23,8	70,9	543
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	31,48	9,3	9,9	18	191
ПОДЖАРКА свинина мясная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	80	39,69	11,9	29,7	3,3	316
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	26,17	4	4,8	22,2	145
СОК сок яблочный	214	19,57	1,1	0,2	21,6	99
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	25	1,96	1,6	0,2	10,5	51
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,11	4,9	0,4	32,1	151
Итого		123,98	32,8	45,2	107,7	953
Всего		185,52	46,4	69	178,6	1496

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 декабря 2024 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	29,56	9,4	15,2	32,4	295
Чай с сахаром лимон, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	3,31	0,2		14,2	57
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	17	1,32	1,1	0,1	7	34
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Овощи натуральные свежие (огурец) огурцы грунтовые	44	13,53	0,4		1,1	6
Итого		61,48	13,6	23,8	70,9	543
Всего		61,48	13,6	23,8	70,9	543

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано

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

МЕНЮ

20 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	25,35	7,6	8,5	18,1	174
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	22,32	13,6	17,7	2,8	214
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ масло -сливочное , картофель, молоко сухое цельное 25% жирности	150	21,53	5,2	4	32,8	189
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,47	0,2		14,7	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,14	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,80	4,6	0,4	30,1	142
Итого		78,61	33	30,8	110	833
Всего		78,61	33	30,8	110	833

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

20 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 КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	25,42	7,6	8,5	18	174
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	99	21,89	13,5	17,6	2,6	212
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ масло -сливочное , картофель, молоко сухое цельное 25% жирности	150	21,31	5	3,9	32,6	186
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,40	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,10	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	4,78	4,6	0,4	30,1	142
Итого		77,90	32,7	30,6	108,9	825
Всего		77,90	32,7	30,6	108,9	825

Зав. производством (шеф-повар)

(Handwritten signature)