



МЕНЮ
25 декабря 2024 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Омлет натуральный яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,25	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (огурцы) огурцы грунтовые	66	18,76	0,5	0,1	1,5	9
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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		98,16	18,5	28,8	46,6	507
Всего		98,16	18,5	28,8	46,6	507

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

25 декабря 2024 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,08	14,1	20	7,3	255	
Овощи натуральные свежие (огурцы) огурцы грунтовые	66	18,74	0,5	0,1	1,5	9	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,46	1,2	0,2	7,8	38	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76	
Итого		98,00	18,5	28,8	46,9	509	
Обед							
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	200	34,64	8,7	12,9	21	230	
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	91	35,40	10,8	14,9	4,8	187	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,55	5,5	4,5	33,7	193	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,30			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,18	1,8	0,2	11,7	56	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,12	4,9	0,4	32,1	151	
Итого		102,17	31,7	32,9	125,1	903	
Всего		200,17	50,2	61,7	172	1412	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

25 декабря 2024 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	65,25	14,8	20,8	8,4	269
Овощи натуральные свежие (огурцы) огурцы грунтовые	66	18,76	0,5	0,1	1,5	9
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,46	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Итого		101,19	19,2	29,6	48	523
Всего		101,19	19,2	29,6	48	523

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

25 декабря 2024 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Омлет натуральный яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,00	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (огурцы) огурцы грунтовые	66	18,74	0,5	0,1	1,5	9
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	18	1,42	1,2	0,2	7,6	37
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Итого		97,89	18,5	28,8	46,7	508
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	41,36	10,7	16,2	24,7	281
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	91	35,89	10,9	14,9	5	188
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,60	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,04	4,8	0,4	31,6	149
Итого		109,39	33,8	36,2	128,7	954
Всего		207,28	52,3	65	175,4	1462

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

25 декабря 2024 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированое	160	62,28	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (огурцы) огурцы грунтовые	66	18,77	0,5	0,1	1,5	9
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,46	1,2	0,2	7,8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Итого		98,23	18,5	28,8	46,9	509
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	41,21	10,6	16,1	24,7	280
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	91	35,45	10,8	14,9	4,8	187
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,43	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,19	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,11	4,9	0,4	32,1	151
ГРУША груша	170	62,04	0,7	0,5	18,2	83
Итого		170,71	34,3	36,6	147	1036
Всего		268,94	52,8	65,4	193,9	1545

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ
25 декабря 2024 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Омлет натуральный яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль, масло подсолнечное рафинированное	160	62,28	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (огурцы) огурцы грунтовые	66	18,74	0,5	0,1	1,5	9
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Хлеб ржаной хлеб ржаной формовой	18	1,47	1,2	0,2	7,8	38
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,56	2,4	0,2	16,1	76
Итого		98,21	18,5	28,8	46,9	509
Всего		98,21	18,5	28,8	46,9	509

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ
25 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					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	29,38	9,2	10,5	22,9	217
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое	89	42,70	12,5	14,5	6,5	198
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	150	11,42	5,5	3,7	33,7	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,29			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,21	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,54	4,3	0,4	28,5	135
Итого		104,55	33,4	29,3	125,3	885
Всего		104,55	33,4	29,3	125,3	885

Зав. производством (шеф-повар)