

Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Помидор свежий томаты грунтовые		60	18,63	0,7	0,1	2,3	15
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		180	19,93	9,3	8,3	32,3	234
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое		10	0,00				
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	1,68	1,3	0,2	8,5	41
Хлеб пшеничный хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого			44,76	13,8	8,8	72,3	417
Всего			44,76	13,8	8,8	72,3	417

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	18,66	0,7	0,1	2,3	15	
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	19,84	9,3	8,3	32,3	234	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00					
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	1,76	1,4	0,2	8,9	43	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,32	2,1	0,2	13,7	65	
Итого		44,56	13,7	8,8	71,3	413	
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	22,81	7,4	8,2	14,5	156	
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,50	11,8	24,9	39,7	418	
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,66	2,1	0,3	13,4	65	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,65	4,2	0,3	27,4	130	
Итого		83,89	26,5	33,9	115,2	861	
Всего		128,44	40,2	42,7	186,5	1274	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	18,63	0,7	0,1	2,3	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	19,93	9,3	8,3	32,3	234
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
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	1,77	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	27	2,33	2,1	0,2	13,7	65
Итого		44,63	13,7	8,8	71,3	413
Всего		44,63	13,7	8,8	71,3	413

Зав. производством (шеф-повар)

19

Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые		60	18,66	0,7	0,1	2,3	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		180	20,02	9,3	8,3	32,3	234
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	0,00				
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	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого			44,71	13,7	8,8	71,1	412
	Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории		250	28,47	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста		200	35,36	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный		200	18,27	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		31	2,61	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		55	4,66	4,2	0,3	27,6	130
Итого			89,37	28,4	36	118,6	898
Всего			134,08	42,1	44,8	189,7	1310

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	18,64	0,7	0,1	2,3	15	
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	19,94	9,3	8,3	32,3	234	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00					
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	1,76	1,4	0,2	8,9	43	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,33	2,1	0,2	13,7	65	
Итого		44,63	13,7	8,8	71,3	413	
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	28,58	9,3	10,3	18	195	
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,58	11,8	24,9	39,7	418	
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,65	2,1	0,3	13,4	65	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,66	4,2	0,3	27,4	130	
Итого		89,72	28,4	36	118,7	900	
Всего		134,35	42,1	44,8	190	1313	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2025 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	18,66	0,7	0,1	2,3	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	19,91	9,3	8,3	32,3	234
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
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	1,77	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,34	2,1	0,2	13,7	65
Итого		44,64	13,7	8,8	71,3	413
Всего		44,64	13,7	8,8	71,3	413

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

10 января 2025 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 соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	18,82	3,2	4	18,1	118
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, кури потрош. 1 категории, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	204	20,48	8,2	13,2	40,3	306
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			22,8	90
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,89	4,4	0,4	28,9	136
Итого		58,07	17,8	17,9	122,8	711
Всего		58,07	17,8	17,9	122,8	711

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

10 января 2025 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 соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	18,35	3,1	3,9	18	117
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, куры потрош. 1 категории, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	20,13	8,3	13,2	39,6	303
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,27			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,41	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,89	4,4	0,4	28,9	136
Итого		57,05	17,8	17,8	120,9	703
Всего		57,05	17,8	17,8	120,9	703

Зав. производством (шеф-повар)

су