

МЕНЮ

13 января 2025 г.

1-4 класс



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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Каша "Дружба" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое сахар песок, соль	200	31,25	8,3	10,3	36,4	263
Кофейный напиток кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	21,93	3,8	3,6	16,4	110
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,63	3,6	4,6		56
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
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
Яблоко яблоки	210	0,00				
Итого		69,04	19,3	18,9	76,4	541
Всего		69,04	19,3	18,9	76,4	541

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

13 января 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	31,26	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	21,93	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,68	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,65	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,52	2,3	0,2	14,9	70
Итого		69,04	19,3	18,9	76	539
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	26,41	11,8	8,1	23,2	207
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	42,52	10,2	24,6	20,1	331
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,46	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,6	140
Итого		84,34	28,4	33,4	107,1	824
Всего		153,38	47,7	52,3	183,1	1363

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

13 января 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	31,25	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	21,93	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,62	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,64	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,51	2,3	0,2	14,9	70
Итого		68,95	19,3	18,9	76	539
Всего		68,95	19,3	18,9	76	539

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано

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

МЕНЮ

13 января 2025 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	31,27	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	21,93	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,93	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,68	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		69,36	19,3	18,9	76,4	541
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	30,09	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	42,71	10,2	24,6	20,1	331
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,90			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,35	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	58	4,91	4,4	0,4	29,1	137
Итого		87,96	31,2	35,9	111,8	873
Всего		157,32	50,5	54,8	188,2	1414

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

13 января 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	31,25	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	21,93	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,62	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,64	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	30	2,51	2,3	0,2	14,9	70
Итого		68,94	19,3	18,9	76	539
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	30,22	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	42,47	10,2	24,6	20,1	331
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,46	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,6	140
Итого		88,10	31,3	36	112,8	879
Всего		157,04	50,6	54,9	188,8	1418

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

13 января 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, крупя гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	31,26	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	21,93	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,55	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,64	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,51	2,3	0,2	14,9	70
Итого		68,88	19,3	18,9		539
Всего		68,88	19,3	18,9	76	539

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

13 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 БОБОВЫМИ соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	31,28	12,6	11,8	22,1	238
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная, куры потрош. 1 категории, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	201	43,36	12,3	17,1	20,3	275
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,45			21,6	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,63	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,42	4,9	0,4	32	151
Итого		91,13	31,9	29,6	109,2	813
Всего		91,13	31,9	29,6	109,2	813

Зав. производством (шеф-повар)

Сыругина Л.С.

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

13 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 БОБОВЫМИ соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	31,23	12,6	11,8	22,2	238
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная, куры потрош. 1 категории, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	43,11	12,2	17	20,1	274
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,47			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,66	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,37	4,9	0,4	32	151
Итого		90,84	31,8	29,5	109,3	813
Всего		90,84	31,8	29,5	109,3	813

Зав. производством (шеф-повар)