

МЕНЮ

15 января 2025 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Огурец свежий огурцы грунтовые	50	13,31	0,3		1,1	6
Плов соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,59	11,8	24,9	39,7	418
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
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		57,40	16	25,3	78,7	594
Всего		57,40	16	25,3	78,7	594

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature

Согласовано

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

МЕНЮ

15 января 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	43	13,34	0,3		1,1	6
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,54	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,62	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого		57,25	15,9	25,3	77,9	590
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	29,40	7,3	7,4	12	138
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	63,02	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	2,22			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,93	4,4	0,4	29,1	137
Итого		112,57	45,1	21,2	110,3	821
Всего		169,82	61	46,5	188,2	1411

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

15 января 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	43	13,31	0,3		1,1	6	
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,59	11,8	24,9	39,7	418	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,62	1,3	0,2	8,2	39	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69	
Итого		57,26	15,9	25,3	77,9	590	
Всего		57,26	15,9	25,3	77,9	590	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

15 января 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	43	13,34	0,3		1,1	6
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,38	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого		57,07	15,9	25,3	77,8	590
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	37,78	10,1	9,3	22,8	210
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	63,11	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,56	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	2,21			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,00	4,5	0,4	29,6	140
Итого		121,10	48	23,1	121,6	896
Всего		178,17	63,9	48,4	199,4	1486

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

15 января 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	43	13,30	0,3		1,1	6
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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,62	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого		57,25	15,9	25,3	77,9	590
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	37,47	10,1	9,3	22,8	210
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	63,01	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,38	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	2,22			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,43	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,94	4,4	0,4	29,1	137
Итого		120,45	47,9	23,1	121,1	893
Всего		177,70	63,8	48,4	199	1483

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

15 января 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	43	13,34	0,3		1,1	6	
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,60	11,8	24,9	39,7	418	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,28	0,3		14,3	58	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,62	1,3	0,2	8,2	39	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69	
Итого		57,30	15,9	25,3	77,9	590	
Всего		57,30	15,9	25,3	77,9	590	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

15 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,11	9,2	9,2	16,2	180
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	90	67,89	25,8	8,6	1,4	207
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	11,49	5,5	3,7	33,7	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	4,99			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,23	1,8	0,2	11,3	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,08	4,6	0,4	30,1	142
Итого		131,80	46,9	22,1	110,9	847
Всего		131,80	46,9	22,1	110,9	847

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

15 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,50	9,6	9,2	16,7	183
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	90	67,74	25,8	8,6	1,3	206
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	152	11,63	5,6	3,7	34,2	195
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	4,97			18,2	72
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,24	1,8	0,2	11,3	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		132,18	47,4	22,1	111,8	852
Всего		132,18	47,4	22,1	111,8	852

Зав. производством (шеф-повар)

