

Согласовано

Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
16 января 2025 г.

1-4 класс



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Тефтели (2-й вариант) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	35,26	10,4	17,7	11,1	236
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
Чай с молоком молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	13,22	1,2	1,2	21,7	101
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		64,90	23,5	25,4	92,3	674
Всего		64,90	23,5	25,4	92,3	674

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
г. Поронайск
Свирюгина Л.С./**МЕНЮ**
16 января 2025 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	35,23	10,4	17,7	11,1	236
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	14,72	1,3	1,3	22,7	106
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		66,20	23,5	25,5	92,4	675
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	43,70	10,7	3,4	21,6	155
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	53,98	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	25,99	4	4,8	22,2	145
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,39	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,41	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,90	4,4	0,4	28,9	137
Итого		140,36	36,7	27,4	119,2	862
Всего		206,57	60,2	52,9	211,6	1537

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
Торонайск
Л.С. /

МЕНЮ

16 января 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	35,26	10,4	17,7	11,1	236
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	14,66	1,3	1,3	22,7	106
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,61	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,45	2,2	0,2	14,6	69
Итого		66,16	23,5	25,5	92,4	675
Всего		66,16	23,5	25,5	92,4	675

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Савругина Л.С./

МЕНЮ

16 января 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	35,61	10,4	17,7	11,1	236
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,20	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	14,71	1,3	1,3	22,7	106
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		66,59	23,5	25,5	92,4	675
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	43,65	10,7	3,4	21,6	155
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	53,94	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	26,36	4	4,8	22,2	145
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,39	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,51	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,82	4,3	0,4	28,6	135
Итого		140,67	36,7	27,4	119,4	862
Всего		207,26	60,2	52,9	211,8	1537

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
Поронайск
Сыроугина Л.С./

МЕНЮ

16 января 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	35,23	10,4	17,7	11,1	236
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	14,72	1,3	1,3	22,7	106
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		66,20	23,5	25,5	92,4	675
Всего		66,20	23,5	25,5	92,4	675

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
Поронайск
Видругина Л.С./

МЕНЮ

16 января 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	36,27	10,6	17,7	12	241
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	14,66	1,3	1,3	22,7	106
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,61	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	29	2,45	2,2	0,2	14,6	69
Итого		67,18	23,7	25,5	93,3	680
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ соль, крупа перловая, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, сайра бланширован.	250	43,77	10,7	3,4	21,6	155
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	53,98	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль	150	26,11	4	4,8	22,2	145
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,39	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,41	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	58	4,90	4,4	0,4	28,9	137
Итого		140,56	36,7	27,4	119,2	862
Всего		207,74	60,4	52,9	212,5	1542

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

16 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 С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупка перловая, вода питьевая, приправа, масло рафинированное, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы), соль йодированная	250	15,48	3	4,1	21,5	132
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	83	53,39	13,2	18,1	7,1	234
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	151	23,28	4,2	3,8	24,2	149
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,50			22	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,76	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,98	4,5	0,4	29,4	139
Итого		108,39	27,1	26,7	118,1	808
Всего		108,39	27,1	26,7	118,1	808

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

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

МЕНЮ

16 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 С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ крупя перловая, вода питьевая, приправа, масло рафинированное, лук репчатый, морковь красная, картофель, горбуша (консервы), соль йодированная	250	15,41	3,1	4,1	21,6	132
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	83	53,79	13,3	18,1	7,3	235
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	23,02	4	3,7	24	146
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,47			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,76	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,4	139
Итого		108,47	27,1	26,6	117,9	805
Всего		108,47	27,1	26,6	117,9	805

Зав. производством (шеф-повар)