

Согласовано



Директор
Поронайск
С.И. Ригина Л.С./

МЕНЮ

20 января 2025 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	170	63,77	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (помидоры) томаты грунтовые	60	18,46	0,7	0,1	2,3	14
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
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	0,00				
Итого		88,42	18,6	20,5	47,3	437
Всего		88,42	18,6	20,5	47,3	437

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
Горонайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

20 января 2025 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	170	63,91	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,47	0,7	0,1	2,3	14
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	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
Итого		88,57	18,6	20,5	47,3	437
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	26,50	5,1	8,2	15,4	151
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	43,80	16,2	22,5	22,6	346
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	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		87,31	28,6	31,7	107,8	823
Всего		175,88	47,2	52,2	155,1	1260

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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



МЕНЮ

20 января 2025 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		170	63,78	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые		60	18,45	0,7	0,1	2,3	14
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	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
Итого			88,43	18,6	20,5	47,3	437
Всего			88,43	18,6	20,5	47,3	437

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

20 января 2025 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	170	63,53	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,38	0,7	0,1	2,3	14
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,96	0,2		14,1	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
Итого		88,10	18,6	20,5	47,3	437
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	31,21	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	48,28	16,2	22,5	22,6	346
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,38	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	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		96,48	29,6	33,1	110,5	850
Всего		184,58	48,2	53,6	157,8	1287

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature in blue ink, likely belonging to the head chef.

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
20 января 2025 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 рафинированное	170	63,80	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,46	0,7	0,1	2,3	14
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	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,67	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		88,45	18,6	20,5	47,3	437
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	30,87	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	48,32	16,2	22,5	22,6	346
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	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		96,19	29,6	33,1	110,5	850
Всего		184,65	48,2	53,6	157,8	1287

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

20 января 2025 г.

СВО

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	170	63,82	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	18,44	0,7	0,1	2,3	14
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	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
Итого		88,46	18,6	20,5	47,3	437
Всего		88,46	18,6	20,5	47,3	437

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

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

МЕНЮ

20 января 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	28,14	5,6	7,6	17,6	158
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	51,10	14,9	21,2	22,3	329
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,41			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		113,39	27,2	29,5	105,2	780
Всего		113,39	27,2	29,5	105,2	780

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

20 января 2025 г.

род плата 5-11 классы

Согласовано



директор
Поронайск
С. С. Дзюгина Л.С./

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	28,54	5,7	7,7	17,8	160
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	51,20	14,9	21,2	22,6	330
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,39			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,72	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,96	4,5	0,4	29,4	139
Итого		113,81	27,3	29,6	105,5	782
Всего		113,81	27,3	29,6	105,5	782

Зав. производством (шеф-повар)