

Согласовано



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

МЕНЮ
17 января 2025 г.
СВО

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые		60	18,37	0,7	0,1	2,3	14
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		180	25,46	9,3	10,6	32,3	255
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,66	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		30	2,53	2,3	0,2	14,9	70
Итого			61,18	13,9	19,4	72	510
Всего			61,18	13,9	19,4	72	510

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

17 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	18,39	0,7	0,1	2,3	14
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	25,46	9,3	10,6	32,3	255
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,66	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,53	2,3	0,2	14,9	70
Итого		61,21	13,9	19,4	72	510
	Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	29,15	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,77	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	176	16,11	0,9	0,2	17,8	81
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,49	2	0,3	12,6	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,06	4,6	0,4	29,9	141
Итого		88,59	28,6	36,1	118	896
Всего		149,80	42,5	55,5	190	1406

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

17 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	18,38	0,7	0,1	2,3	14
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		180	25,60	9,3	10,6	32,3	255
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,96	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			61,37	13,9	19,4	72,4	512
	Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ приправа, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории		250	29,03	9,3	10,3	18	195
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
СОК сок яблочный		177	16,16	0,9	0,2	17,9	81
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		30	2,51	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		59	4,99	4,5	0,4	29,6	140
Итого			88,23	28,5	36,1	117,9	895
Всего			149,60	42,4	55,5	190,3	1407

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

17 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	18,40	0,7	0,1	2,3	14
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	25,48	9,3	10,6	32,3	255
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,66	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,53	2,3	0,2	14,9	70
Итого		61,24	13,9	19,4	72	510
Всего		61,24	13,9	19,4	72	510

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 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	18,37	0,7	0,1	2,3	14
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		180	25,38	9,3	10,6	32,3	255
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,65	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			61,09	13,9	19,4	72	510
	Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории		200	23,41	7,4	8,2	14,5	156
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста		200	35,73	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный		176	16,10	0,9	0,2	17,8	81
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		30	2,49	2	0,3	12,6	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		60	5,07	4,6	0,4	29,9	141
Итого			82,81	26,7	34	114,5	857
Всего			143,91	40,6	53,4	186,5	1367

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

17 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	18,40	0,7	0,1	2,3	14
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		180	24,36	9,3	9,8	32,3	248
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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			60,16	13,9	18,6	72,4	505
Всего			60,16	13,9	18,6	72,4	505

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 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, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,38	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,03	11,8	24,9	39,6	418
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	202	18,97	1	0,2	20,4	93
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,39	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,83	4,3	0,3	28,1	133
Итого		93,59	26,6	34,1	118	875
Всего		93,59	26,6	34,1	118	875

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

17 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, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,45	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,21	11,8	25	39,4	418
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	202	18,90	1	0,2	20,4	93
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,35	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,76	4,3	0,3	28,1	133
Итого		93,67	26,6	34,2	117,8	875
Всего		93,67	26,6	34,2	117,8	875

Зав. производством (шеф-повар)