

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

23 января 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Гуляш соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,36	15,3	19,5	8,7	262
Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,93	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
Яблоко яблоки	210	0,00				
Итого		77,55	22,5	24,3	81,4	620
Всего		77,55	22,5	24,3	81,4	620

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

23 января 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,34	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупка рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,04	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,93	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,62	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,69	2,4	0,2	15,9	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		77,63	22,6	24,3	81,9	622
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200/21	15,88	5,8	6,3	14,5	133
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	91	38,15	11,1	14,9	7,2	199
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,95	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			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	63	5,36	4,8	0,4	31,6	149
Итого		98,70	27,6	27,6	112,3	790
Всего		176,33	50,2	51,9	194,2	1412

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

23 января 2025 г.

5-11



Согласовано

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					
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	60,36	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,93	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,63	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	32	2,68	2,4	0,2	15,9	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		77,63	22,6	24,3	81,9	622
Всего		77,63	22,6	24,3	81,9	622

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

23 января 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,32	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупка рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,05	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,93	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,72	2,4	0,2	16,1	76
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		77,62	22,6	24,3	82	623
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	19,82	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	91	38,50	11,1	14,9	7,2	199
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,92	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,92			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	61	5,17	4,7	0,4	30,6	145
Итого		102,76	28,8	29	114,9	819
Всего		180,38	51,4	53,3	196,9	1442

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

23 января 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,36	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,93	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,63	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,68	2,4	0,2	15,9	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		77,64	22,6	24,3	81,9	622
	Обед					
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	19,87	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	91	38,00	11,1	14,9	7,2	199
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,95	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,93			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	63	5,36	4,8	0,4	31,6	149
Итого		102,55	28,9	29	115,9	823
Всего		180,18	51,5	53,3	197,8	1445

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

23 января 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	60,37	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,04	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,93	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,64	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,68	2,4	0,2	15,9	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
Итого		77,65	22,6	24,3	81,9	622
Всего		77,65	22,6	24,3	81,9	622

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

23 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	24,07	7,2	7,8	18,2	167
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	91	40,16	11,2	19,7	7	239
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	151	25,46	4,1	5	24,2	161
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,51			22,2	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,24	1,8	0,2	11,3	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,01	4,5	0,4	29,6	140
Итого		105,45	28,8	33,1	112,5	849
Всего		105,45	28,8	33,1	112,5	849

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

23 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	23,94	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	39,80	11,1	19,6	6,7	236
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	25,26	4	4,9	24	159
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,46			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,20	1,8	0,2	11,3	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,96	4,5	0,4	29,6	140
Итого		104,62	28,5	32,8	111,4	841
Всего		104,62	28,5	32,8	111,4	841

Зав. производством (шеф-повар)