

Согласовано

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



МЕНЮ

24 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						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ сметана 20% жирности, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	250	45,76	9	12,2	19,1	216
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	35,23	13,6	19,3	2,9	229
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло - сливочное	150	12,26	8,3	5,3	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,28			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,83	4,3	0,4	28,4	134
Итого		111,74	37,1	37,4	120	948
Всего		111,74	37,1	37,4	120	948

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)



МЕНЮ

24 января 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ сметана 20% жирности, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	251	38,54	7,1	10,6	20	198
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	99	35,15	13,5	19,2	2,6	227
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло - сливочное	150	12,20	8,2	5,3	35,5	223
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,22			21,2	84
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	57	4,82	4,3	0,4	28,4	134
Итого		104,30	35	35,7	119,7	924
Всего		104,30	35	35,7	119,7	924

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./



МЕНЮ

24 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	13,43	0,4		1,1	6
Печень по-строгановски соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	47,16	16,8	7,1	1,3	149
Макароны отварные соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,38	5,5	4,5	33,7	193
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,95	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		77,15	26,5	12	73,8	516
Всего		77,15	26,5	12	73,8	516

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

24 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	44	13,44	0,4		1,1	6
Печень по -строгановски соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	47,21	16,8	7,1	1,3	149
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленное	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,95	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,71	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,61	2,3	0,2	15,4	73
Итого		77,48	26,5	12	74,2	519
	Обед					
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	200	24,68	4,7	6,2	16,1	136
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	90	26,04	13,7	19,3	2,9	229
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко- сливочное несоленное	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,32			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,55	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,21	4,7	0,4	30,8	145
Итого		85,00	33,4	32,3	120,4	883
Всего		162,48	59,9	44,3	194,6	1402

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

24 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	44	13,44	0,4		1,1	6
Печень по -строгановски соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	47,15	16,8	7,1	1,3	149
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленное	150	10,39	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,95	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,71	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,61	2,3	0,2	15,4	73
Итого		77,24	26,5	12	74,2	519
Всего		77,24	26,5	12	74,2	519

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

24 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
Печень по -строгановски соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	47,17	16,8	7,1	1,3	149
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,59	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,95	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	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		77,37	26,5	12	74,3	518
	Обед					
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, вода питьевая, говядина б/к	250	34,18	5,9	9,5	16,8	172
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	90	26,05	13,7	19,3	2,9	229
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко- сливочное несоленое	150	12,17	8,3	6,1	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,31			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,62	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,26	4,7	0,4	31,1	147
Итого		94,59	34,7	35,6	121,6	922
Всего		171,96	61,2	47,6	195,9	1440

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

24 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	44	13,42	0,4		1,1	6
Печень по -строгановски соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	47,16	16,8	7,1	1,3	149
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,35	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,95	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,61	2,3	0,2	15,4	73
Итого		77,20	26,5	12	74,2	519
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, вода питьевая, говядина б/к	250	33,94	5,9	9,5	16,8	172
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	90	26,05	13,7	19,3	2,9	229
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,32			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,56	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,22	4,7	0,4	30,8	145
Итого		94,28	34,6	35,6	121,1	919
Всего		171,48	61,1	47,6	195,3	1438

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./



МЕНЮ

24 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	44	13,42	0,4		1,1	6
Печень по -строгановски соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	47,20	16,8	7,1	1,3	149
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,27	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,95	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,6	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,62	2,3	0,2	15,4	73
Итого		77,15	26,5	12	74,2	519
Всего		77,15	26,5	12	74,2	519

Зав. производством (шеф-повар)