

Согласовано



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

МЕНЮ

4 февраля 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	19,63	0,5	0,1	1,6	9
Капуста тушеная капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	77,10	17,3	21,7	18,8	328
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	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		102,94	21,6	22,2	58,1	505
Всего		102,94	21,6	22,2	58,1	505

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

4 февраля 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	50	19,59	0,5	0,1	1,6	9	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	77,05	17,3	21,7	18,8	328	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	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	2,60	2,3	0,2	15,3	72	
Итого		102,90	21,6	22,2	58,3	506	
Обед							
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженная, соль, сметана 20% жирности, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	32,67	7,6	9,8	14,9	172	
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	90	56,80	20	4	9,3	148	
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,04	3,4	4,4	35	190	
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	17,77	1	0,2	20,2	92	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,56	2	0,3	12,9	62	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,6	145	
Итого		126,02	38,7	19,1	122,9	809	
Всего		228,92	60,3	41,3	181,2	1315	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

4 февраля 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	50	19,63	0,5	0,1	1,6	9	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	77,10	17,3	21,7	18,8	328	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,5	41	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,59	2,3	0,2	15,3	72	
Итого		103,00	21,6	22,2	58,3	506	
Всего		103,00	21,6	22,2	58,3	506	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./



МЕНЮ

4 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые		50	19,58	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к		240	77,38	17,3	21,7	18,8	328
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	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			103,17	21,6	22,2	58,1	505
	Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженная, соль, сметана 20% жирности, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории		250	38,21	9,1	11,5	18,4	206
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый		90	56,74	20	4	9,3	148
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое		150	11,04	3,4	4,4	35	190
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный		200	17,78	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		30	2,53	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		62	5,26	4,7	0,4	31,1	147
Итого			131,56	40,2	20,8	126,7	844
Всего			234,73	61,8	43	184,8	1349

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

4 февраля 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	50	19,63	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	77,11	17,3	21,7	18,8	328
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,59	2,3	0,2	15,3	72
Итого		103,01	21,6	22,2	58,3	506
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	37,70	9,1	11,5	18,4	206
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	90	56,66	20	4	9,3	148
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	17,77	1	0,2	20,2	92
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,04	3,4	4,4	35	190
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,55	2	0,3	12,9	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,18	4,7	0,4	30,6	145
Итого		130,89	40,2	20,8	126,4	843
Всего		233,90	61,8	43	184,7	1349

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 февраля 2025 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	50	19,66	0,5	0,1	1,6	9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	77,02	17,3	21,7	18,8	328
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,59	2,3	0,2	15,3	72
Итого		102,96	21,6	22,2	58,3	506
Всего		102,96	21,6	22,2	58,3	506

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 февраля 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 МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль йодированная, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,80	9,1	11,4	18,5	206
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш сорт	90	50,88	21,2	11	5,5	220
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	151	13,59	3,6	4,9	36,7	210
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,28	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		133,81	41,3	28,1	122,5	925
Всего		133,81	41,3	28,1	122,5	925

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

4 февраля 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 МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль йодированная, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,16	8,9	11,3	18,4	205
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш сорт	90	50,84	21,2	11	5,2	219
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	151	13,58	3,6	4,9	36,6	210
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,26	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,15	4,6	0,4	30,1	142
Итого		133,15	41,1	28	122	923
Всего		133,15	41,1	28	122	923

Зав. производством (шеф-повар)