



МЕНЮ
6 февраля 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	50,15	12,7	17,3	8,7	233
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	1,98	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
Яблоко яблоки	210	48,22	0,8	0,8	19,9	96
Итого		115,62	20,7	22,9	101,3	687
Всего		115,62	20,7	22,9	101,3	687

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Свиригина Л.С./

МЕНЮ

6 февраля 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	50,13	12,7	17,3	8,7	233
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	1,99	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
ЯБЛОКО яблоки	210	48,22	0,8	0,8	19,9	96
Итого		115,26	20,4	22,9	99,4	678
Обед						
САЛАТ "СВЕКОЛКА" лук репчатый, свекла, масло подсолнечное рафинированное	100	9,92	1,2	10,1	6,7	121
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, приправа, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200/21	16,45	5,8	6,3	14,5	133
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	89	31,67	9,7	20	6,6	236
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,84	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,01			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	56	4,81	4,3	0,4	28,4	134
Итого		101,96	26,8	42,7	114,3	929
Всего		217,21	47,2	65,6	213,7	1607

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

5-11

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	50,15	12,7	17,3	8,7	233
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	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,53	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,40	2,1	0,2	14,1	66
ЯБЛОКО яблоки	210	48,22	0,8	0,8	19,9	96
Итого		115,32	20,4	22,9	99,4	678
Всего		115,32	20,4	22,9	99,4	678

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

6 февраля 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 рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	50,35	12,7	17,3	8,7	233
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленное	150	11,06	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
ЯБЛОКО яблоки	210	48,21	0,8	0,8	19,9	96
Итого		115,49	20,4	22,9	99,4	678
Обед						
САЛАТ "СВЕКОЛКА" свекла, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое	100	9,88	1,2	10,1	6,7	122
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, приправа, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	20,39	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	89	31,61	9,7	20	6,3	234
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко- сливочное несоленое	150	28,86	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,01			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,36	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,81	4,3	0,4	28,6	135
Итого		105,92	28,2	44,1	118,3	964
Всего		221,41	48,6	67	217,7	1642

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
Поронайск
Сыдукина Л.С./

МЕНЮ

6 февраля 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	50,10	12,7	17,3	8,7	233
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	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,53	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	28	2,40	2,1	0,2	14,1	66
ЯБЛОКО яблоки	210	48,22	0,8	0,8	19,9	96
Итого		115,27	20,4	22,9	99,4	678
Всего		115,27	20,4	22,9	99,4	678

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано
Директор
МБОУ СОШ № 21 Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

6 февраля 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	50,15	12,7	17,3	8,7	233
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	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,53	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,40	2,1	0,2	14,1	66
ЯБЛОКО яблоки	210	48,22	0,8	0,8	19,9	96
Итого		115,31	20,4	22,9	99,4	678
Обед						
САЛАТ "СВЕКОЛКА" свекла, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное	100	9,90	1,2	10,1	6,7	122
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, приправа, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	20,42	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль	89	31,66	9,7	20	6,6	236
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	28,88	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,01			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,29	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,80	4,3	0,4	28,4	134
Итого		105,95	28,1	44,1	117,9	963
Всего		221,26	48,5	67	217,3	1641

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано
директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
Быругина Л.С./

МЕНЮ

6 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						
САЛАТ "СВЕКОЛКА" горошек зеленый консервы, свекла, масло подсолнечное рафинированное	101	12,47	1,4	10,1	6,9	124
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	26,19	7,7	8,4	18,1	174
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	40,12	11,1	19,6	7	238
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	25,23	4	4,9	24	159
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,29	1,8	0,2	11,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,14	4,6	0,4	30,1	142
Итого		119,99	30,6	43,6	119,6	980
Всего		119,99	30,6	43,6	119,6	980

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ "СВЕКОЛКА" горошек зеленый консервы, свекла, масло подсолнечное рафинированное	101	12,51	1,4	10,1	7	124
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	25,61	7,7	8,4	18,2	174
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	40,38	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	8,60			22,2	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,33	1,8	0,2	11,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		119,99	30,8	43,8	120,5	985
Всего		119,99	30,8	43,8	120,5	985

Зав. производством (шеф-повар) _____