

Согласовано



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

МЕНЮ

7 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 томаты грунтовые	50	19,84	0,7	0,1	2,5	16	
Печень по-строгановски соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	39,02	11,3	5,3	1,2	93	
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	1,98	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		75,45	21,3	10,3	75,1	470	
Всего		75,45	21,3	10,3	75,1	470	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

7 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 томаты грунтовые	50	19,83	0,7	0,1	2,5	16	
Печень по-строгановски соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	39,02	11,3	5,3	1,2	94	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,55	5,5	4,5	33,7	193	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,81	1,4	0,2	9,1	44	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,72	2,4	0,2	16,1	76	
Итого		75,91	21,5	10,3	76,7	479	
Обед							
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	16,03	4,2	6,4	12,2	120	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое	90	21,72	13,5	17,5	2,6	211	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,81	1,4	0,2	9,1	44	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	2,31			21,8	86	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,72	2,4	0,2	16,1	76	
Итого		56,77	29,8	30,4	97,7	762	
Всего		132,67	51,3	40,7	174,4	1241	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

7 февраля 2025 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Огурец свежий томаты грунтовые		50	19,84	0,7	0,1	2,5	16
Печень по-строгановски соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый		70	39,06	11,3	5,3	1,2	94
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое		150	10,39	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		22	1,80	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		32	2,73	2,4	0,2	16,1	76
Итого			75,79	21,5	10,3	76,7	479
Всего			75,79	21,5	10,3	76,7	479

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Горонайск
/Сырутина Л.С./



МЕНЮ

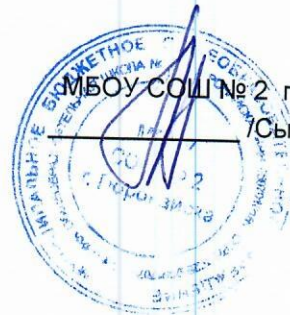
7 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
	Завтрак						
Огурец свежий томаты грунтовые	50	19,82	0,7	0,1	2,5	16	
Печень по-строгановски соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	39,21	11,3	5,4	1,2	95	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленное	150	10,60	5,5	4,5	33,7	193	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,72	2,4	0,2	16,1	76	
Итого		76,08	21,5	10,4	76,5	479	
	Обед						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	19,84	5,2	7,9	13	141	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое	90	21,70	13,5	17,5	2,6	211	
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко- сливочное несоленное	150	12,17	8,3	6,1	35,9	225	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	2,31			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,78	1,4	0,2	8,9	43	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	33	2,79	2,5	0,2	16,6	78	
Итого		60,59	30,9	31,9	98,8	784	
Всего		136,67	52,4	42,3	175,3	1263	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

7 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 томаты грунтовые	50	19,83	0,7	0,1	2,5	16	
Печень по-строгановски соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	39,04	11,3	5,3	1,2	94	
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	1,98	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,79	1,4	0,2	9,1	44	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,73	2,4	0,2	16,1	76	
Итого		75,73	21,5	10,3	76,7	479	
Обед							
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	19,90	5,2	7,9	13	141	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое	90	21,71	13,5	17,5	2,6	211	
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 , сахар песок, вода питьевая	200	2,30			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,79	1,4	0,2	9,1	44	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,73	2,4	0,2	16,1	76	
Итого		60,62	30,8	31,9	98,5	783	
Всего		136,35	52,3	42,2	175,2	1262	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

7 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Огурец свежий томаты грунтовые	50	19,83	0,7	0,1	2,5	16
Печень по-строгановски соль, говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	39,03	11,3	5,3	1,2	94
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленное	150	10,27	5,5	4,5	33,7	193
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,81	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,72	2,4	0,2	16,1	76
Итого		75,63	21,5	10,3	76,7	479
Всего		75,63	21,5	10,3	76,7	479

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

7 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						
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	246	40,89	8,5	11,1	15,5	190
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	95	33,89	13,3	18,8	0,3	212
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупка 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	11,37			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	5,17	4,6	0,4	30,5	144
Итого		106,14	36,7	35,9	116,9	919
Всего		106,14	36,7	35,9	116,9	919

Зав. производством (шеф-повар)