

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 февраля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Каша "Дружба" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	32,59	8,3	10,3	36,4	263
Кофейный напиток кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	24,21	1,8	1,2	20,6	99
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,63	3,6	4,6		56
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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		83,86	17,4	24,8	80,7	605
Всего		83,86	17,4	24,8	80,7	605

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 февраля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
КАША "ДРУЖБА"	крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	32,59	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	26,09	2	1,4	21,8	106
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	сыр голландский (круглый)	15	11,56	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО	яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ	хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого			85,41	17,4	25	80,5	606
Обед							
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ	горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	24,07	11,8	8,5	23,2	210
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	46,08	10,6	24,6	23	345
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	58	4,98	4,5	0,4	29,4	139
Итого			85,41	28,7	33,7	108,8	835
Всего			170,81	46,1	58,7	189,3	1441

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 февраля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	32,59	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	26,01	2	1,4	21,8	106
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,63	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,50	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,48	2,2	0,2	14,6	69
Итого		85,41	17,4	25	80,5	606
Всего		85,41	17,4	25	80,5	606

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	32,62	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	25,71	1,9	1,3	21,6	105
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,92	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого		85,43	17,3	24,9	80,3	605
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,05	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	44,10	10,2	24,6	20,1	331
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	58	4,91	4,4	0,4	29,1	137
Итого		89,34	31,1	35,9	111,3	871
Всего		174,77	48,4	60,8	191,6	1476

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

10 февраля 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	32,59	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	25,98	2	1,4	21,8	106
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,61	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,50	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,48	2,2	0,2	14,6	69
Итого		85,35	17,4	25	80,5	606
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,19	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	43,82	10,2	24,6	20,1	331
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,01			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,25	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,96	4,5	0,4	29,4	139
Итого		89,23	31,2	35,9	111,6	873
Всего		174,58	48,6	60,9	192,1	1479

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

10 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль	200	32,59	8,3	10,3	36,4	263
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	200	26,09	2	1,4	21,8	106
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,55	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,49	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,49	2,2	0,2	14,6	69
Итого		85,41	17,4	25	80,5	606
Всего		85,41	17,4	25	80,5	606

Зав. производством (шеф-повар)



директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ
10 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	31,19	12,6	11,8	22	237
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	201	46,45	10,7	24,7	23,1	347
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	5,27	4,7	0,4	31,1	147
Итого		94,07	30,1	37,2	111,1	880
Всего		94,07	30,1	37,2	111,1	880

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	31,26	12,6	11,8	22,2	238
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	46,17	10,6	24,6	23	345
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,59	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,25	4,7	0,4	31,1	147
Итого		93,83	30	37,1	111,2	879
Всего		93,83	30	37,1	111,2	879

Зав. производством (шеф-повар)