

Согласовано

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



МЕНЮ

11 февраля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	77,18	2,6	8,7	16,2	148
Печенье пряники заварные	30	17,90	4,1	3,3	52,5	256
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Груша груша	210	0,00				
Итого		113,29	8,7	13,8	85,8	495
Всего		113,29	8,7	13,8	85,8	495

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

11 февраля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	153	78,96	3	9	16,2	153
ПЕЧЕНЬЕ пряники заварные	30	17,90	4,1	3,3	52,5	256
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	208	22,21	2,4	2,2	19,8	106
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		119,07	9,5	14,5	88,5	515
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	30,74	8	12,3	12,3	186
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	36,07	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,49	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,51			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,74	2,2	0,3	13,8	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,73	4,2	0,3	27,9	132
Итого		122,24	20,3	25,9	115,8	762
Всего		241,31	29,8	40,4	204,3	1277

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Савругина Л.С./

МЕНЮ

11 февраля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	77,10	2,6	8,7	16,2	148
ПЕЧЕНЬЕ пряники заварные	30	17,90	4,1	3,3	52,5	256
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	208	22,17	2,4	2,2	19,8	106
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		117,17	9,1	14,2	88,5	510
Всего		117,17	9,1	14,2	88,5	510

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

11 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	177	93,60	6,2	11,9	16,4	190
ПЕЧЕНЬЕ пряники заварные	30	17,91	4,1	3,3	52,5	256
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	207	21,96	2,3	2,2	19,6	105
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		133,47	12,6	17,4	88,5	551
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	35,44	10,5	14	21,4	246
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	36,15	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,47	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,51			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,77	2,2	0,3	14	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,75	4,3	0,3	28,1	133
Итого		127,04	22,9	27,6	125,3	823
Всего		260,51	35,5	45	213,8	1374

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

11 февраля 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	77,08	2,6	8,7	16,2	148
ПЕЧЕНЬЕ пряники заварные	30	17,90	4,1	3,3	52,5	256
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	208	22,15	2,4	2,2	19,8	106
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		117,13	9,1	14,2	88,5	510
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	35,59	10,5	14	21,4	246
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	36,10	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,48	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,51			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,76	2,2	0,3	13,8	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,74	4,2	0,3	27,9	132
Итого		127,13	22,8	27,6	124,9	822
Всего		244,26	31,9	41,8	213,4	1332

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	77,13	2,6	8,7	16,2	148
ПЕЧЕНЬЕ пряники заварные	30	17,90	4,1	3,3	52,5	256
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	208	22,15	2,4	2,2	19,8	106
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		117,18	9,1	14,2	88,5	510
Всего		117,18	9,1	14,2	88,5	510

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ**11 февраля 2025 г.****ГРУППА 1-2 классы**

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, приправа, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, кури потрош. 1 категории		250	42,20	10,2	14,9	21,2	253
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, фарш лососевый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый		96	30,67	0,9	6,8	5,8	84
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное		151	13,60	3,6	4,9	36,8	210
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая		200	11,41			22,2	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		31	2,61	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		59	5,01	4,5	0,4	29,6	140
Итого			105,50	21,3	27,3	128,8	839
Всего			105,50	21,3	27,3	128,8	839

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

11 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					
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, приправа, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	41,84	10,1	14,8	20,9	250
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, фарш лососевый, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	95	30,50	0,9	6,8	5,3	82
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,56	3,6	4,9	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,63	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,96	4,5	0,4	29,6	140
Итого		104,85	21,2	27,2	127,3	831
Всего		104,85	21,2	27,2	127,3	831

Зав. производством (шеф-повар) _____

4