

Согласовано



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

МЕНЮ
12 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	16,04	0,4	0,1	1,3	7
Плов соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста		200	37,05	11,8	24,9	39,7	418
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон		185/15/7	4,29	0,3		14,3	58
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			61,61	16,1	25,4	78,9	595
Всего			61,61	16,1	25,4	78,9	595

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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



МЕНЮ

12 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	16,09	0,4	0,1	1,3	7	
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	36,99	11,8	24,9	39,7	418	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,04	0,2		14,2	57	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,46	1,1	0,2	7,3	35	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,32	2,1	0,2	13,7	65	
Итого		59,90	15,6	25,4	76,2	582	
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	31,88	7,3	7,4	12	138	
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	68,13	26	8,6	1,4	208	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,89			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,2	54	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,65	4,2	0,3	27,4	130	
Итого		125,32	44,7	21	107,5	809	
Всего		185,22	60,3	46,4	183,7	1391	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

12 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	16,04	0,4	0,1	1,3	7
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,05	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,08	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,47	1,1	0,2	7,3	35
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,33	2,1	0,2	13,7	65
Итого		59,96	15,6	25,4	76,2	582
Всего		59,96	15,6	25,4	76,2	582

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 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	16,20	0,4	0,1	1,3	7
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	36,82	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,13	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,43	1,1	0,1	7,2	35
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		59,88	15,6	25,3	75,9	581
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,90	10,1	9,3	22,8	210
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	68,22	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,56	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,89			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,34	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,67	4,2	0,3	27,6	130
Итого		134,58	47,7	22,9	119,2	884
Всего		194,46	63,3	48,2	195,1	1465

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

12 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	16,06	0,4	0,1	1,3	7
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,03	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,10	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,46	1,1	0,2	7,3	35
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,33	2,1	0,2	13,7	65
Итого		59,98	15,6	25,4	76,2	582
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,58	10,1	9,3	22,8	210
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	68,10	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,40	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,89			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,20	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,66	4,2	0,3	27,4	130
Итого		133,83	47,5	22,9	118,3	881
Всего		193,81	63,1	48,3	194,5	1463

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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



МЕНЮ

12 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	16,09	0,4	0,1	1,3	7
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	36,99	11,8	24,9	39,7	418
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,04	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	17	1,46	1,1	0,2	7,3	35
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,32	2,1	0,2	13,7	65
Итого		59,90	15,6	25,4	76,2	582
Всего		59,90	15,6	25,4	76,2	582

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./



МЕНЮ

12 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	39,20	9,3	9,2	16	179
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	80	42,52	16,5	5	0,7	128
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	11,49	5,5	3,7	33,7	192
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,20	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,7	140
Итого		109,00	37,5	18,5	113,1	779
Всего		109,00	37,5	18,5	113,1	779

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

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



МЕНЮ

12 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	39,25	9,2	9,2	16,4	181
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	80	42,54	16,5	5	0,7	128
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	151	11,55	5,5	3,7	33,9	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,52			21,5	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,7	140
Итого		109,10	37,4	18,5	113,4	781
Всего		109,10	37,4	18,5	113,4	781

Зав. производством (шеф-повар)