

Согласовано

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



МЕНЮ

14 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	61	18,96	0,7	0,1	2,3	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	20,05	8,6	7,5	32,3	225
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,76	0,1	8,5	0,1	77
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,56	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		56,85	13,1	16,5	71,8	482
Всего		56,85	13,1	16,5	71,8	482

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

14 февраля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
	Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	61	18,98	0,7	0,1	2,3	15	
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	20,13	8,6	7,5	32,3	225	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,67	0,1	8,5	0,1	77	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,55	1,2	0,2	7,9	38	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,56	2,3	0,2	15,1	71	
Итого		56,87	13,1	16,5	71,8	482	
	Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	28,56	9,3	10,3	18	195	
ПЛОВ соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,06	11,8	24,9	39,7	418	
СОК сок яблочный	225	19,99	1,1	0,2	22,7	104	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,33	1,8	0,2	11,7	56	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,12	4,6	0,4	30,3	143	
Итого		93,06	28,6	36	122,4	916	
Всего		149,93	41,7	52,5	194,2	1398	

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 /Поронайск
/Сырутина Л.С./

МЕНЮ

14 февраля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Помидор свежий томаты грунтовые	60	18,99	0,7	0,1	2,4	15
Макароны с сыром соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	20,03	8,6	7,5	32,3	225
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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		56,43	13,2	16,3	72,5	483
Всего		56,43	13,2	16,3	72,5	483

Зав. производством (шеф-повар) _____



Директор
Горонайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

14 февраля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	61	18,95	0,7	0,1	2,3	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	20,03	8,6	7,5	32,3	225
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,57	0,1	8,5	0,1	77
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,57	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		56,66	13,1	16,5	71,8	482
	Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	22,78	7,4	8,2	14,5	156
ПЛОВ свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	36,96	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	225	19,99	1,1	0,2	22,7	104
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,32	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	5,13	4,6	0,4	30,3	143
Итого		87,18	26,7	33,9	118,9	877
Всего		143,84	39,8	50,4	190,7	1359

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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



МЕНЮ

14 февраля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	61	19,00	0,7	0,1	2,3	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	20,16	8,6	7,5	32,3	225
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,64	0,1	8,5	0,1	77
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,55	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,56	2,3	0,2	15,1	71
Итого		56,90	13,1	16,5	71,8	482
Всего		56,90	13,1	16,5	71,8	482

Зав. производством (шеф-повар) _____



МЕНЮ

14 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	61	18,95	0,7	0,1	2,3	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	20,00	8,6	7,5	32,3	225
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	11	12,32	0,1	9,1	0,1	82
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		57,40	13,2	17,1	72	488
	Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	28,43	9,3	10,3	18	195
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
СОК сок яблочный	225	20,00	1,1	0,2	22,7	104
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,17	4,7	0,4	30,6	145
Итого		92,69	28,7	36	122,4	917
Всего		150,09	41,9	53,1	194,4	1405

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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



МЕНЮ

14 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 КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	28,73	7,5	8,5	17,3	170
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, томатная паста	200	36,24	11,7	24,9	39,2	415
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,42			22,3	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,67	2,1	0,3	13,5	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,87	4,4	0,4	28,7	136
Итого		83,93	25,7	34,1	121	874
Всего		83,93	25,7	34,1	121	874

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор

№2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

**МЕНЮ**

14 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 КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	28,72	7,5	8,5	17,3	170
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, морковь красная, томатная паста	200	36,18	11,7	24,9	39,1	415
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,65	2,1	0,3	13,5	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,83	4,4	0,4	28,7	136
Итого		83,75	25,7	34,1	120,4	872
Всего		83,75	25,7	34,1	120,4	872

Зав. производством (шеф-повар) _____