

Согласовано

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



МЕНЮ

15 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	35,29	0,9	6,8	5,1	82
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	40,86	7,5	4,4	36,3	210
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,00				
Итого		78,13	8,6	11,2	55,5	348
Всего		78,13	8,6	11,2	55,5	348

Зав. производством (шеф-повар)

Степанов

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

15 февраля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	35,25	0,9	6,8	5,1	82
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	41,08	7,5	4,4	36,3	210
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,00				
Итого		78,31	8,6	11,2	55,5	348
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	35,73	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,05	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	6,41	7,1	0,8	43,6	207
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,00				
Итого		112,57	31,2	32,3	93,8	770
Всего		190,88	39,8	43,5	149,3	1118

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайска

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

15 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	35,30	0,9	6,8	5,1	82
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	40,86	7,5	4,4	36,3	210
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,99	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,00				
Итого		78,15	8,6	11,2	55,5	348
	Обед					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	35,68	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,02	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	6,37	7,1	0,8	43,6	207
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,00				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,00				
Итого		112,44	31,2	32,3	93,8	770
Всего		190,59	39,8	43,5	149,3	1118

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

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



МЕНЮ

15 февраля 2025 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	35,26	0,9	6,8	5,1	82	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	41,09	7,5	4,4	36,3	210	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	1,98	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,00					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,00					
Итого		78,33	8,6	11,2	55,5	348	
Всего		78,33	8,6	11,2	55,5	348	

Зав. производством (шеф-повар)

Сыскачев