



МЕНЮ

18 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
Капуста тушеная капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	76,41	17,3	21,7	18,8	328
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,59	0,1		13,8	55
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		98,27	21,4	22,2	57,5	502
Всего		98,27	21,4	22,2	57,5	502

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ
18 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
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	76,47	17,3	21,7	18,8	328
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,74	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		98,57	21,4	22,2	56,5	497
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	32,11	7,6	9,8	14,9	172
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	73,81	26	5,5	7,9	177
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	17,80	1	0,2	20,2	92
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,04	3,4	4,4	35	190
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,59	4,1	0,3	27,1	128
Итого		141,96	44,2	20,5	118,2	822
Всего		240,53	65,6	42,7	174,7	1319

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

18 февраля 2025 г.

5-11



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

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
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	280	89,14	20,1	25,2	22	383
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,61	0,1		13,8	55
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,73	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		110,82	24,1	25,7	59,4	551
Всего		110,82	24,1	25,7	59,4	551

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

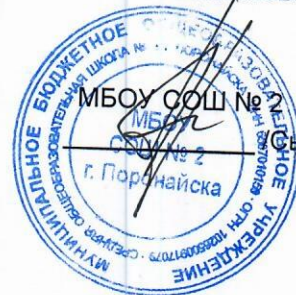
18 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	50	16,19	0,4	0,1	1,3	7
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	280	89,42	20,1	25,2	22	383
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,97	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		111,64	24,2	25,7	59,8	553
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	37,67	9,1	11,5	18,4	206
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	73,78	26	5,5	7,9	177
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	17,80	1	0,2	20,2	92
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	200	15,03	4,7	5,9	46,8	253
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,61	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,57	4,1	0,3	27,1	128
Итого		151,46	47	23,7	133,5	919
Всего		263,10	71,2	49,4	193,3	1472

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

18 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	16,04	0,4	0,1	1,3	7
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	280	89,13	20,1	25,2	22	383
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,94	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,73	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		111,13	24,2	25,7	59,7	552
Обед						
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	37,70	9,1	11,5	18,4	206
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	73,82	26	5,5	7,9	177
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	17,80	1	0,2	20,2	92
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,71	4,7	5,9	46,8	253
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,60	4,1	0,3	27,1	128
Итого		151,23	47	23,7	133,5	919
Всего		262,36	71,2	49,4	193,2	1471

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

18 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	16,04	0,4	0,1	1,3	7
КАПУСТА ТУШЕНАЯ капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	280	89,17	20,1	25,2	22	383
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,72	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		111,21	24,2	25,7	59,7	552
Всего		111,21	24,2	25,7	59,7	552

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

18 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 С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль йодированная, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,24	8,9	11,3	18,4	205
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль йодированная, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш сорт	90	55,92	19,1	10,8	5,3	186
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,56	3,6	4,9	36,5	209
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,46	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,82	4,3	0,4	28,5	134
Итого		121,39	38	27,6	114,8	848
Всего		121,39	38	27,6	114,8	848

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature