

Согласовано



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

МЕНЮ

19 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						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная, сметана 20% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, томатная паста	250	35,44	8	11,7	14,6	191
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,99	14,5	18,2	5,6	234
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	11,50	5,3	3,8	32,7	189
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,39			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,45	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,96	4,5	0,4	29,3	138
Итого		125,73	34,2	34,4	116,4	898
Всего		125,73	34,2	34,4	116,4	898

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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



МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлеты или биточки мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль	100	39,46	10,7	20,4	4,3	234
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	39,63	5,6	7,7	33,4	220
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,75	0,1		13,9	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		87,07	20	28,5	75,2	622
Всего		87,07	20	28,5	75,2	622

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

Директор

г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

19 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 мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль	100	39,47	10,7	20,4	4,3	234
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	39,53	5,6	7,7	33,4	220
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,75	0,1		13,9	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		86,98	20	28,5	75,2	622
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	35,70	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, 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	13,88	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,51	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,09	4,6	0,4	30,1	142
Итого		127,61	37,8	38,2	136,7	1018
Всего		214,59	57,8	66,7	211,9	1640

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

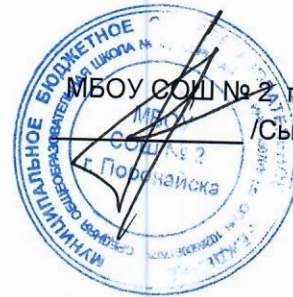
19 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлеты или биточки мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль	100	39,96	10,7	20,4	4,3	234
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	39,90	5,6	7,7	33,4	220
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,75	0,1		13,9	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		87,84	20	28,5	75,2	622
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	35,67	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,06	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,20	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,43	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,09	4,6	0,4	30,1	142
Итого		127,82	37,7	38,2	136,3	1016
Всего		215,66	57,7	66,7	211,5	1638

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

19 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 мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль		100	39,47	10,7	20,4	4,3	234
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко- сливочное несоленое		200	39,57	5,6	7,7	33,4	220
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон		185/15/7	3,75	0,1		13,9	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			87,02	20	28,5	75,2	622
Всего			87,02	20	28,5	75,2	622

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлеты или биточки мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль	100	39,63	10,7	20,4	4,3	234
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	36,31	5,6	7,2	27,2	191
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,75	0,1		13,9	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		83,92	20	28	69	593
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	200	28,85	7	12,2	9,5	171
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, 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	150	10,41	5,3	4,6	32,8	189
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		117,28	33,1	35,1	114,2	884
Всего		201,19	53,1	63,1	183,2	1477

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Котлеты или биточки мясные свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль	100	39,47	10,7	20,4	4,3	234
Пюре картофельное картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	36,38	5,6	7,2	27,2	191
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,75	0,1		13,9	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		83,83	20	28	69	593
Всего		83,83	20	28	69	593

Зав. производством (шеф-повар)
