

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)



МЕНЮ

21 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	16,16	0,4	0,1	1,3	7
Печень по-строгановски соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		70	48,68	17,2	7,2	1,3	153
Макароны отварные соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое		150	10,38	5,5	4,5	33,7	193
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая		200	7,41			21,8	86
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			86,85	26,7	12,2	81,7	551
Всего			86,85	26,7	12,2	81,7	551

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

21 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	53	16,18	0,4	0,1	1,3	7
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	48,67	17,2	7,2	1,3	153
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,57	5,5	4,5	33,7	193
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,41			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,74	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,44	2,2	0,2	14,4	68
Итого		87,00	26,7	12,2	81,3	549
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	198	19,32	3,8	5,7	12,2	111
МЯСО, ТУШЕНОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное	90	41,74	10,9	29,8	2,9	310
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	12,19	8,3	6,1	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,74	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,44	2,2	0,2	14,4	68
Итого		91,80	26,6	42	96	842
Всего		178,81	53,3	54,2	177,3	1391

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

21 февраля 2025 г.

5-11



Согласовано

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		53	16,15	0,4	0,1	1,3	7
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		70	48,68	17,2	7,2	1,3	153
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое		200	13,88	7,3	5,9	45,1	257
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая		200	7,41			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		21	1,73	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		29	2,44	2,2	0,2	14,4	68
Итого			90,30	28,5	13,6	92,7	613
Всего			90,30	28,5	13,6	92,7	613

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature



МЕНЮ

21 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		53	16,18	0,4	0,1	1,3	7
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		70	48,52	17,2	7,2	1,3	152
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое		200	14,43	7,3	5,9	45,1	257
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая		200	7,40			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		20	1,69	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		28	2,37	2,1	0,2	14,1	66
Итого			90,59	28,3	13,6	92,1	609
Обед							
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, вода питьевая, говядина б/к		248	28,73	5,1	9	13,3	150
МЯСО, ТУШЕНОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное		90	41,60	10,9	29,8	2,9	310
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое		200	16,59	11	8	47,9	300
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок		200	14,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого			105,52	30,6	47,2	109,4	958
Всего			196,11	58,9	60,8	201,5	1567

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
21 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	53	16,16	0,4	0,1	1,3	7
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	48,68	17,2	7,2	1,3	153
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	13,92	7,3	5,9	45,1	257
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,41			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,73	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,45	2,2	0,2	14,4	68
Итого		90,35	28,5	13,6	92,7	613
Обед						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, вода питьевая, говядина б/к	247	28,30	5	8,9	13,3	149
МЯСО, ТУШЕНОЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное	90	41,70	10,9	29,8	2,9	310
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	200	16,28	11	8	47,9	300
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,73	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,45	2,2	0,2	14,4	68
Итого		104,83	30,5	47,1	109,1	955
Всего		195,18	59	60,7	201,8	1568

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

21 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		53	16,18	0,4	0,1	1,3	7
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		70	48,73	17,2	7,2	1,3	153
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое		200	13,88	7,3	5,9	45,1	257
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая		200	7,41			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		21	1,74	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		29	2,45	2,2	0,2	14,4	68
Итого			90,38	28,5	13,6	92,7	613
Всего			90,38	28,5	13,6	92,7	613

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

21 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						
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ сметана 20% жирности, приправа, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	244	39,27	8,4	10,2	15,3	181
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	105	42,96	16,2	19,5	3,4	242
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло - сливочное	150	12,27	8,3	5,3	35,9	225
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,35	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,76	4,3	0,3	28,1	133
Итого		112,98	39,1	35,5	116,4	924
Всего		112,98	39,1	35,5	116,4	924

Зав. производством (шеф-повар)