

Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

28 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	19,33	0,7	0,1	2,4	15
Макаронные изделия отварные соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,46	5,3	4,6	32,8	189
Поджарка соль йодированная , говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	59,56	15,2	16,3	3,1	211
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		95,56	25	21,4	76	583
Всего		95,56	25	21,4	76	583

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

28 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	60	19,34	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,46	5,3	4,6	32,8	189
ПОДЖАРКА соль йодированная , говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	87	59,41	14,9	16,3	1,4	203
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		95,00	24,4	21,4	71,8	564
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, морковь красная , лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	27,52	7,4	8,2	14,5	156
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,04	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,59	4,1	0,3	27,1	128
Итого		110,63	26,7	33,9	114,8	860
Всего		205,63	51,1	55,3	186,6	1424

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

28 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	60	19,33	0,7	0,1	2,4	15	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	13,98	7,1	6	43,7	252	
ПОДЖАРКА соль йодированная , говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	87	59,40	14,9	16,3	1,4	203	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	27	2,29	2,1	0,2	13,5	64	
Итого		98,49	26,2	22,8	82,7	627	
Всего		98,49	26,2	22,8	82,7	627	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



Директор

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

28 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	60	19,25	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,30	7,1	6	43,7	252
ПОДЖАРКА соль йодированная , говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	87	59,57	14,9	16,3	1,4	203
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		98,91	26,2	22,8	82,7	627
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	34,24	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,19	14,7	31,3	49,5	522
СОК сок яблочный	200	18,27	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,18	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	53	4,49	4	0,3	26,6	126
Итого		126,32	31,3	42,4	127,2	999
Всего		225,23	57,5	65,2	209,9	1626

Зав. производством (шеф-повар)

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'У' followed by a horizontal line.

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
28 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	60	19,34	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,02	7,1	6	43,7	252
ПОДЖАРКА соль йодированная, говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	87	59,41	14,9	16,3	1,4	203
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,29	2,1	0,2	13,5	64
Итого		98,55	26,2	22,8	82,7	627
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	34,42	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,09	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,26	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	54	4,58	4,1	0,3	27,1	128
Итого		117,56	28,6	36	118,3	899
Всего		216,11	54,8	58,8	201	1526

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

28 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	60	19,32	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,03	7,1	6	43,7	252
ПОДЖАРКА соль йодированная , говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	87	59,46	14,9	16,3	1,4	203
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
Итого		98,60	26,2	22,8	82,7	627
Всего		98,60	26,2	22,8	82,7	627

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

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

МЕНЮ

28 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, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	29,83	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,10	11,8	24,9	39,7	418
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,56	2	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,6	0,4	30,5	144
Итого		93,85	27	34,3	121,5	891
Всего		93,85	27	34,3	121,5	891

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
28 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, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	29,82	7,6	8,5	18,1	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	199	36,93	11,8	24,8	39,4	416
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,59	2	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,17	4,6	0,4	30,5	144
Итого		93,66	27	34,2	121,3	889
Всего		93,66	27	34,2	121,3	889

Зав. производством (шеф-повар)