

Согласовано



Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 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	
Плов соль, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,05	11,8	24,9	39,7	418	
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,66	0,2		14,2	57	
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		60,97	16	25,4	78,8	594	
Всего		60,97	16	25,4	78,8	594	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

МБОУ СОШ № 2

И.С.

/Сыругина Л.С./

1-4 кл ОВЗ

Зав. производством (шеф-повар)

9

Согласовано


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

МЕНЮ

26 февраля 2025 г.

5-11

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
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,39	14,7	31,3	49,5	522
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,66	0,2		14,2	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,53	1,2	0,2	7,8	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,65	2,4	0,2	15,7	74
Итого		70,28	18,9	31,8	88,5	697
Всего		70,28	18,9	31,8	88,5	697

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized letter 'U' or '4'.



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

МЕНЮ

26 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	16,18	0,4	0,1	1,3	7	
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	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,71	0,2		14,2	57	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73	
Итого		70,23	18,9	31,8	88,2	696	
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,55	10,1	9,3	22,8	210	
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	61,15	18,7	7,3	1,4	140	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко- сливочное несоленое	200	14,45	7,3	5,9	45,1	257	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	2,31			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,26	4,7	0,4	31,1	147	
Итого		125,99	42,6	23,1	133,6	895	
Всего		196,22	61,5	54,9	221,8	1591	

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 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	16,05	0,4	0,1	1,3	7	
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,40	14,7	31,3	49,5	522	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,66	0,2		14,2	57	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,53	1,2	0,2	7,8	37	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,65	2,4	0,2	15,7	74	
Итого		70,29	18,9	31,8	88,5	697	
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,20	10,1	9,3	22,8	210	
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	61,18	18,7	7,3	1,4	140	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	13,98	7,3	5,9	45,1	257	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	2,30			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,30	1,8	0,2	11,6	56	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,30	4,8	0,4	31,3	148	
Итого		125,27	42,7	23,1	134	897	
Всего		195,56	61,6	54,9	222,5	1594	

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



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

МЕНЮ

26 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	
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,43	14,7	31,3	49,5	522	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	3,64	0,2		14,2	57	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,53	1,2	0,2	7,8	37	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,66	2,4	0,2	15,7	74	
Итого		70,30	18,9	31,8	88,5	697	
Всего		70,30	18,9	31,8	88,5	697	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	38,83	9,2	9,2	15,7	178
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	89	51,68	20,4	5,8	0,8	155
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, масло - сливочное	150	10,37	5,5	3,7	33,7	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,36			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,35	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	56	4,76	4,3	0,3	28	132
Итого		119,35	41,3	19,2	111,9	801
Всего		119,35	41,3	19,2	111,9	801

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

26 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	38,88	9,2	9,2	15,6	177
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	81	50,01	20,3	5	0,7	147
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	10,41	5,5	3,7	33,7	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,38			21,9	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,75	4,3	0,3	28	132
Итого		117,80	41,2	18,4	111,9	793
Всего		117,80	41,2	18,4	111,9	793

Зав. производством (шеф-повар)