

Согласовано



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

МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %		150	72,45	2,6	8,6	16,2	148
Печенье печенье сахарное мука высш.сорт		30	7,44	2,6	3,4	25,5	143
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок		200	18,21	2	1,8	17,1	91
Груша груша		210	0,00				
Итого			98,10	7,2	13,8	58,8	382
Всего			98,10	7,2	13,8	58,8	382

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	153	74,33	3	9	16,2	153
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	7,47	2,6	3,4	25,5	143
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	202	19,21	2,1	1,9	17,8	95
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		101,01	7,7	14,3	59,5	391
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	20,95	0,6	0,1	1,9	11
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	200	46,01	8,2	11,6	12,3	180
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	102	32,01	1,9	6,9	11,2	110
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,49	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,46	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	74	6,32	5,7	0,5	37,3	176
Итого		134,77	21,9	25,4	125,3	800
Всего		235,78	29,6	39,7	184,8	1191

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	72,33	2,5	8,6	16,2	148
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	7,45	2,6	3,4	25,5	143
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	202	19,15	2,1	1,9	17,8	95
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		98,93	7,2	13,9	59,5	386
Всего		98,93	7,2	13,9	59,5	386

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	179	89,17	6,2	11,9	16,4	190
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	7,39	2,6	3,4	25,5	143
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	201	18,96	2,1	1,9	17,6	94
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		115,52	10,9	17,2	59,5	427
	Обед					
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	20,95	0,6	0,1	1,9	11
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	250	54,48	10,6	13	21,4	239
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	103	32,10	1,9	6,9	11,5	112
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	200	17,58	4,8	7,9	48,6	278
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	74	6,28	5,6	0,5	37,1	175
Итого		147,35	25,4	28,7	146,5	928
Всего		262,87	36,3	45,9	206	1355

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	151	73,28	2,8	8,8	16,2	150
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	7,45	2,6	3,4	25,5	143
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	202	19,12	2,1	1,9	17,8	95
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		99,84	7,5	14,1	59,5	388
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	250	54,58	10,6	13	21,4	239
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	102	32,00	1,9	6,9	11,2	110
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,48	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,45	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	74	6,32	5,7	0,5	37,3	176
Итого		143,30	24,3	26,8	134,4	859
Всего		243,14	31,8	40,9	193,9	1247

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

СВО

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %		150	72,41	2,6	8,7	16,2	148
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт		30	7,45	2,6	3,4	25,5	143
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок		202	19,15	2,1	1,9	17,8	95
ГРУША груша		210	0,00				
Итого			99,01	7,3	14	59,5	386
Всего			99,01	7,3	14	59,5	386

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ**25 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					
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, приправа, свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	41,82	10,1	14,8	20,8	250
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничный формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	98	32,87	1,7	6,9	10	104
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,56	3,6	4,9	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,45	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,06	4,5	0,4	29,7	140
Итого		107,12	21,8	27,3	131,1	848
Всего		107,12	21,8	27,3	131,1	848

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, приправа, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	42,09	10,1	14,9	20,7	250
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	32,98	1,7	6,9	10,3	106
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	149	13,52	3,6	4,9	36,2	208
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,33			21,5	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,7	140
Итого		107,38	21,8	27,4	130,7	848
Всего		107,38	21,8	27,4	130,7	848

Зав. производством (шеф-повар)