

Согласовано



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

МЕНЮ

6 марта 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Гуляш соль йодированная , свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	41,23	11,5	32	6,5	345
Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	11,11	3,4	4,4	35	190
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
Яблоко яблоки	210	45,24	0,8	0,8	18,7	90
Итого		103,79	19,5	37,6	97,9	793
Всего		103,79	19,5	37,6	97,9	793

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



Директор

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

МЕНЮ

6 марта 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль йодированная , свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста высш.сорт мука пшеничная	90	41,21	11,5	32	6,5	345
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	11,13	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,2	72
ЯБЛОКО яблоки	210	45,23	0,8	0,8	18,7	90
Итого		103,72	19,5	37,6	97,6	792
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		0,9	5
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная , приправа, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200/21	19,53	5,8	6,3	14,5	133
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	90	38,83	11,1	14,9	7,1	198
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	29,43	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,6	145
Итого		116,40	27,8	27,5	111,8	789
Всего		220,12	47,3	65,1	209,4	1581

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

МЕНЮ

6 марта 2025 г.

5-11



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ГУЛЯШ соль йодированная , свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	41,23	11,5	32	6,5	345
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	200	14,84	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,58	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,59	2,3	0,2	15,2	72
ЯБЛОКО яблоки	210	45,24	0,8	0,8	18,7	90
Итого		107,47	20,8	39,1	109,4	855
Всего		107,47	20,8	39,1	109,4	855

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

6 марта 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль йодированная , свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	41,20	11,5	32	6,5	345
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,15	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
ЯБЛОКО яблоки	210	45,29	0,8	0,8	18,7	90
Итого		107,77	20,8	39,1	109,3	854
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		0,9	5
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная , приправа, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	24,24	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	90	39,15	11,1	14,9	6,8	197
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	39,88	5,5	7,6	33,3	219
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			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	62	5,26	4,7	0,4	31,1	147
Итого		132,01	30,6	30,9	124,3	879
Всего		239,78	51,4	70	233,6	1733

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

6 марта 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль йодированная , свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	41,23	11,5	32	6,5	345
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	200	14,84	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,58	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,59	2,3	0,2	15,2	72
ЯБЛОКО яблоки	210	45,23	0,8	0,8	18,7	90
Итого		107,45	20,8	39,1	109,4	855
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		0,9	5
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная , приправа, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	24,29	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	90	38,70	11,1	14,9	7,1	198
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	39,29	5,5	7,6	33,3	219
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,6	145
Итого		130,88	30,6	30,8	123,8	877
Всего		238,33	51,4	69,9	233,2	1732

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

6 марта 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль йодированная , свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	41,24	11,5	32	6,5	345
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	200	14,90	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,58	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,59	2,3	0,2	15,2	72
ЯБЛОКО яблоки	210	45,25	0,8	0,8	18,7	90
Итого		107,54	20,8	39,1	109,4	855
Всего		107,54	20,8	39,1	109,4	855

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

6 марта 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ кукуруза, лук репчатый, огурцы грунтовые, масло подсолнечное рафинированное	101	26,77	3,3	6,3	16,9	135
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	26,05	7,7	8,4	18,2	174
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	39,69	11	19,6	7	237
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	27,35	4,1	6,1	24,2	173
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,52			21,5	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,7	140
Итого		135,62	32,3	41	128,7	998
Всего		135,62	32,3	41	128,7	998

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

6 марта 2025 г.

род плата 5-11 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ кукуруза, лук репчатый, огурцы грунтовые, масло подсолнечное рафинированное	100	26,73	3,3	6,3	16,6	135
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	25,98	7,7	8,4	18,1	174
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	39,91	11,1	19,6	7	238
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	27,19	4	6	24,1	171
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,24	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,99	4,5	0,4	29,7	140
Итого		135,59	32,3	40,9	128,4	998
Всего		135,59	32,3	40,9	128,4	998

Зав. производством (шеф-повар)