

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 марта 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
Капуста тушеная соль йодированная , приправа, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	76,49	17,3	21,7	18,8	328
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		98,75	21,5	22,2	57,8	503
Всего		98,75	21,5	22,2	57,8	503

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 марта 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	50	16,04	0,4	0,1	1,3	7	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	240	76,45	17,3	21,7	18,8	328	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	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	28	2,43	2,2	0,2	14,3	68	
Итого		98,50	21,4	22,2	56,6	498	
Обед							
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженная, соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	35,64	7,6	9,8	14,9	172	
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	61,74	21,6	4,3	10,5	161	
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,27	1	0,2	20,2	92	
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	11,11	3,4	4,4	35	190	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,40	1,9	0,3	12,1	58	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,89	4,4	0,4	28,9	136	
Итого		134,04	39,9	19,4	121,6	809	
Всего		232,53	61,3	41,6	178,2	1307	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 марта 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
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло рафинированное, томатная паста, морковь красная, пшеничная высш. сорт, сахар песок, вода питьевая, подсолнечное лук репчатый, мука говядина б/к		280	89,23	20,1	25,2	22	383
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	1,59	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		28	2,43	2,2	0,2	14,3	68
Итого			111,27	24,2	25,7	59,8	553
Всего			111,27	24,2	25,7	59,8	553

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

4 марта 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	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	280	89,52	20,1	25,2	22	383	
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	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69	
Итого		111,75	24,2	25,7	60,1	554	
Обед							
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженная, соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,06	9,1	11,5	18,4	206	
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	61,69	21,6	4,3	10,5	161	
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92	
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,12	4,7	5,9	46,8	253	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,82	4,3	0,4	28,6	135	
Итого		144,22	42,5	22,5	135,9	902	
Всего		255,97	66,7	48,2	196	1456	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

4 марта 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	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, говядина б/к	280	89,25	20,1	25,2	22	383	
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	1,59	1,3	0,2	8,1	39	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,43	2,2	0,2	14,3	68	
Итого		111,30	24,2	25,7	59,8	553	
Обед							
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженная, соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,12	9,1	11,5	18,4	206	
СЕРДЦЕ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый	100	61,70	21,6	4,3	10,5	161	
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92	
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	11,11	3,4	4,4	35	190	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,3	12,1	58	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,87	4,4	0,4	28,9	136	
Итого		140,45	41,4	21,1	125,1	843	
Всего		251,75	65,6	46,8	184,9	1396	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

4 марта 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
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокачанная, масло рафинированное, томатная паста, морковь красная, пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, подсолнечное пук репчатый, мука говядина б/к	280	89,26	20,1	25,2	22	383
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	28	2,45	2,2	0,2	14,3	68
Итого		111,32	24,2	25,7	59,8	553
Всего		111,32	24,2	25,7	59,8	553

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

4 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							
ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО огурцы грунтовые	52	16,06	0,4	0,1	1,3	7	
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль йодированная, сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	42,24	8,9	11,3	18,4	205	
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль йодированная, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	100	59,93	20,5	11,1	5,3	194	
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,56	3,6	4,9	36,5	209	
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11	53	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,6	140	
Итого		158,17	40,6	28,2	122,3	900	
Всего		158,17	40,6	28,2	122,3	900	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

4 марта 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
ОГУРЕЦ ПОРЦИОННО огурцы грунтовые	52	16,18	0,4	0,1	1,3	7
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженная, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	38,80	8,8	9,6	18,1	189
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль йодированная, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	100	59,96	20,4	11,1	5,1	193
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,56	3,6	4,9	36,5	209
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	19,16	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	59	5,02	4,5	0,4	29,6	140
Итого		154,86	40,4	26,5	121,8	883
Всего		154,86	40,4	26,5	121,8	883

Зав. производством (шеф-повар)