

Согласовано



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

МЕНЮ

3 марта 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Омлет натуральный яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное		170	66,28	14,1	20	7,3	255
Овощи натуральные свежие (помидоры) томаты грунтовые		60	14,92	0,5	0,1	1,8	12
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
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое		10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
Итого			98,61	18,5	28,8	46,9	510
Всего			98,61	18,5	28,8	46,9	510

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

3 марта 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	170	66,43	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	48	14,87	0,5	0,1	1,8	12
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,48	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,2	72
Итого		98,54	18,4	28,8	46	506
	Обед					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная , картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	22,22	4,7	6,2	14,1	128
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная , куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый	200	59,05	15,9	22,5	20,6	336
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,16	4,6	0,4	30,4	144
Итого		98,10	27,6	29,6	103,3	785
Всего		196,64	46	58,4	149,3	1291

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

3 марта 2025 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное		170	66,29	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые		48	14,92	0,5	0,1	1,8	12
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		20	22,40	0,1	16,5	0,2	150
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		18	1,48	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		30	2,58	2,3	0,2	15,2	72
Итого			109,65	18,4	37	46,1	581
Всего			109,65	18,4	37	46,1	581

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

3 марта 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленное	170	73,83	14,1	25,6	7,4	305
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	48	14,87	0,5	0,1	1,8	12
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленное	20	22,40	0,1	16,5	0,2	150
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		117,14	18,4	42,6	46,2	631
	Обед					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленные, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,39	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная , кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый	250	73,81	20	28,3	25,9	421
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,19	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,17	4,7	0,4	30,6	145
Итого		123,02	33,2	38,8	112,6	920
Всего		240,16	51,6	81,4	158,8	1551

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

3 марта 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	170	66,29	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	48	14,91	0,5	0,1	1,8	12
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	20	22,40	0,1	16,5	0,2	150
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,48	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,2	72
Итого		109,64	18,4	37	46,1	581
	Обед					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,05	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная , куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый	250	73,85	20	28,3	25,9	421
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,22	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,16	4,6	0,4	30,4	144
Итого		122,74	33,1	38,8	112,6	920
Всего		232,38	51,5	75,8	158,7	1501

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

3 марта 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	170	66,34	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	48	14,95	0,5	0,1	1,8	12
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	20	22,40	0,1	16,5	0,2	150
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,49	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,57	2,3	0,2	15,2	72
Итого		109,73	18,4	37	46,1	581
Всего		109,73	18,4	37	46,1	581

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

3 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					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,19	5,8	7,7	17,8	160
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	51,24	14,9	21,2	22,5	330
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,47			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,56	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,6	145
Итого		117,65	27,5	29,6	105,7	784
Всего		117,65	27,5	29,6	105,7	784

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

3 марта 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,55	5,8	7,8	18,2	162
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	51,29	14,9	21,2	22,6	330
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,47			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,6	145
Итого		118,09	27,5	29,7	106,3	786
Всего		118,09	27,5	29,7	106,3	786

Зав. производством (шеф-повар) _____