

Согласно

МБОУ СОШ № 1

Директор
2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Овощи свежие 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	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

18 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	16,07	0,4	0,1	1,3	7	
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , капуста белокочанная, масло рафинированное, томатная паста, морковь красная, пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, подсолнечное лук репчатый, мука говядина б/к	240	76,53	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	21	1,80	1,4	0,2	9,1	44	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,70	2,4	0,2	16	75	
Итого		99,08	21,7	22,2	59,3	510	
Обед							
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	43,97	8,6	10,4	14,9	181	
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, морковь красная, лук репчатый	100	66,65	28,5	5,7	4,7	207	
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	11,12	3,4	4,4	35	190	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,69	2,1	0,3	13,6	65	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,41	4,9	0,4	31,9	151	
Итого		148,10	48,5	21,4	120,3	886	
Всего		247,18	70,2	43,6	179,6	1396	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

18 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 рафинированое, томатная паста, морковь красная, пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, подсолнечное лук репчатый, мука говядина б/к	280	89,27	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	21	1,79	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,70	2,4	0,2	16	75
Итого		111,79	24,5	25,7	62,5	565
Всего		111,79	24,5	25,7	62,5	565

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

18 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	16,19	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	89,59	20,1	25,2	22	383	
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,99	0,2		14,1	56	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,72	2,4	0,2	16,1	76	
Итого		112,25	24,5	25,7	62,4	565	
Обед							
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста, соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	64,80	13,1	14,7	18,6	250	
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, морковь красная, лук репчатый	100	66,57	28,5	5,7	4,7	207	
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	31	2,61	2,1	0,3	13,1	63	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,33	4,8	0,4	31,6	149	
Итого		172,69	54,2	27,2	135	1014	
Всего		284,94	78,7	52,9	197,4	1579	

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ
18 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	16,04	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	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	21	1,79	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,70	2,4	0,2	16	75
Итого		111,77	24,5	25,7	62,5	565
Обед						
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, куры потрош. 1 категории	250	43,96	9,5	11,8	18,4	211
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, морковь красная, лук репчатый	100	66,64	28,5	5,7	4,7	207
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	14,81	4,7	5,9	46,8	253
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,69	2,1	0,3	13,6	65
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	64	5,41	4,9	0,4	31,9	151
Итого		151,76	50,7	24,3	135,6	979
Всего		263,53	75,2	50	198,1	1544

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

18 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	280	89,30	20,1	25,2	22	383
подсолнечное лук репчатый, мука говядина б/к						
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,79	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	32	2,70	2,4	0,2	16	75
Итого		111,81	24,5	25,7	62,5	565
Всего		111,81	24,5	25,7	62,5	565

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

18 марта 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
СУП С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ яйца куриные (шт.), морская капуста мороженая, соль йодированная, сметана 20% жирности, картофеля, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	42,16	8,9	11,3	18,5	205
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	43,48	17,1	10,3	5,1	188
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	152	13,66	3,7	5	37,1	212
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,42	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,89	4,4	0,4	28,9	136
Итого		125,77	37	27,5	122	892
Всего		125,77	37	27,5	122	892

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

18 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						
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	43,14	9,1	11,5	18,4	207
СЕРДЦЕ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, говяжье сердце, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	43,41	17,2	10,3	5,3	188
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	29	2,42	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,90	4,4	0,4	28,9	136
Итого		126,59	37,2	27,6	121,5	891
Всего		126,59	37,2	27,6	121,5	891

Зав. производством (шеф-повар)