



МЕНЮ

14 марта 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Помидор свежий	60	19,23	0,5	0,1	1,6	9
огурцы грунтовые						
Макароны с сыром	180	22,17	9,3	8,3	32,3	234
соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое						
Масло (порциями)	10	8,96		6,6	0,1	60
масло сладко-сливочное несоленое						
Чай с сахаром	200/15	1,98	0,2		14,1	56
чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок						
Хлеб ржаной	20	1,68	1,3	0,2	8,5	41
хлеб ржаной формовой						
Хлеб пшеничный	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт						
Итого		56,58	13,6	15,4	71,7	471
Всего		56,58	13,6	15,4	71,7	471

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

14 марта 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	60	19,21	0,5	0,1	1,6	9
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	22,07	9,3	8,3	32,3	234
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	8,96		6,6	0,1	60
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	1,74	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		56,60	13,8	15,4	72,5	474
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		0,9	5
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	27,52	7,4	8,2	14,5	156
ПЛОВ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,04	11,8	24,9	39,7	418
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,58	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,24	4,7	0,4	30,9	146
Итого		103,13	27,2	34	119,2	880
Всего		159,73	41	49,4	191,7	1354

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

14 марта 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	60	19,23	0,5	0,1	1,6	9
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	26,37	11,4	9,5	39,5	282
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,72	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,63	2,4	0,2	15,6	73
Итого		63,14	16	18,3	79,7	537
Всего		63,14	16	18,3	79,7	537

Зав. производством (шеф-повар)



Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

14 марта 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	60	19,31	0,5	0,1	1,6	9
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	26,39	11,4	9,5	39,5	282
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		63,28	16	18,3	79,8	538
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		0,9	5
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	34,25	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,17	14,7	31,3	49,5	522
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,16	4,7	0,4	30,6	145
Итого		118,93	32,1	42,5	132,3	1022
Всего		182,21	48,1	60,8	212,1	1560

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

14 марта 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	60	19,23	0,5	0,1	1,6	9
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	26,37	11,4	9,5	39,5	282
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,72	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,63	2,4	0,2	15,6	73
Итого		63,13	16	18,3	79,7	537
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		0,9	5
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	34,42	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,41	14,7	31,3	49,5	522
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,58	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,26	4,7	0,4	30,9	146
Итого		119,42	32	42,5	132,5	1023
Всего		182,56	48	60,8	212,2	1560

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

14 марта 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	60	19,24	0,5	0,1	1,6	9
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	26,37	11,4	9,5	39,5	282
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	11,20	0,1	8,3	0,1	75
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	1,72	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		63,14	16	18,3	79,7	537
Всего		63,14	16	18,3	79,7	537

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

14 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	29,50	7,6	8,5	17,9	173
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	196	36,69	11,7	24,9	39,5	417
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,54	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,14	4,6	0,4	30,1	142
Итого		93,03	26,9	34,3	120,4	885
Всего		93,03	26,9	34,3	120,4	885

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

14 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	29,48	7,6	8,5	18	173
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	196	36,84	11,7	25,1	39,3	418
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		93,10	26,9	34,5	120,3	886
Всего		93,10	26,9	34,5	120,3	886

Зав. производством (шеф-повар)