

Согласовано



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

МЕНЮ

12 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
Плов соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,10	11,8	24,9	39,7	418
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,29	0,3		14,3	58
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		61,66	16,1	25,4	78,9	595
Всего		61,66	16,1	25,4	78,9	595

Зав. производством (шеф-повар) _____

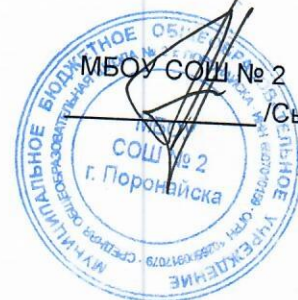
Согласовано

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

МЕНЮ

12 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	16,09	0,4	0,1	1,3	7
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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,29	0,3		14,3	58
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		61,80	16,3	25,4	79,7	598
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	33,18	8	7,6	17,8	166
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	68,18	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,62	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,58	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,27	4,7	0,4	31,1	147
Итого		128,38	46,2	21,4	118,8	863
Всего		190,17	62,5	46,8	198,5	1461

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

12 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
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,39	14,7	31,3	49,5	522
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,29	0,3		14,3	58
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
АПЕЛЬСИН апельсин	216	95,05	2	0,4	18,1	96
Итого		166,14	21,2	32,2	107,6	798
Всего		166,14	21,2	32,2	107,6	798

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 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
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,18	14,7	31,3	49,5	522
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,29	0,3		14,3	58
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
АПЕЛЬСИН апельсин	216	95,01	2	0,4	18,1	96
Итого		166,07	21,2	32,2	107,7	799
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	41,65	10	9,3	22,3	208
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	68,28	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,44	7,3	5,9	45,1	257
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,61	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,17	4,7	0,4	30,6	145
Итого		140,70	50,1	24,5	134,3	967
Всего		306,77	71,3	56,7	242	1766

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 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
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
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,29	0,3		14,3	58
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
АПЕЛЬСИН апельсин	216	95,06	2	0,4	18,1	96
Итого		166,15	21,2	32,2	107,6	798
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	41,10	10	9,3	22,3	208
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	68,15	26	8,6	1,4	208
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко- сливочное несоленое	200	13,95	7,3	5,9	45,1	257
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,59	2	0,3	13	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,26	4,7	0,4	31,1	147
Итого		139,60	50	24,5	134,7	969
Всего		305,74	71,2	56,7	242,3	1767

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

12 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
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,43	14,7	31,3	49,5	522
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,29	0,3		14,3	58
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
АПЕЛЬСИН апельсин	216	95,09	2	0,4	18,1	96
Итого		166,20	21,2	32,2	107,6	798
Всего		166,20	21,2	32,2	107,6	798

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

12 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,05	10,1	9,4	22,9	211
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	100	59,39	24,9	5,6	0,6	173
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	10,37	5,5	3,7	33,7	192
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,8	0,2	11,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,28	4,7	0,4	31,2	147
Итого		126,01	47	19,3	121,9	866
Всего		126,01	47	19,3	121,9	866

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

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

МЕНЮ

12 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	39,35	9,1	9,2	16	178
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжья печень, лук репчатый	112	59,65	24,9	5,6	0,6	174
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	151	10,42	5,5	3,7	33,9	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,52			21,5	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,37	1,8	0,2	11,8	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,25	4,7	0,4	31,2	147
Итого		125,55	46	19,1	115	834
Всего		125,55	46	19,1	115	834

Зав. производством (шеф-повар)