

Согласовано

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



МЕНЮ

11 марта 2025 г.

1-4 класс

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	78,05	3	9	16,2	153
Печенье печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Груша яблоки	210	46,83	0,8	0,8	19,3	93
Итого		143,09	5,8	11,6	52,6	337
Всего		143,09	5,8	11,6	52,6	337

Зав. производством (шеф-повар)

Зав. производством (шеф-повар)

16

Согласовано

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

МЕНЮ

11 марта 2025 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	153	79,77	3	9	16,2	153
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	205	20,71	2,2	2,1	18,8	100
ГРУША яблоки	197	46,83	0,8	0,8	19,3	93
Итого		147,30	6	11,9	54,3	346
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		1	6
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, картофель, вода питьевая, говядина б/к	200	47,28	9	11,8	19,6	214
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	31,84	1,7	6,9	10	104
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,57	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	35	2,94	2,3	0,3	14,8	71
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,04	4,5	0,4	29,8	141
Итого		126,69	21,4	25,4	125,4	799
Всего		273,99	27,4	37,3	179,7	1145

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

11 марта 2025 г.

5-11



Согласовано

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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	153	79,78	3	9	16,2	152
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	205	20,66	2,2	2,1	18,8	100
ГРУША яблоки	197	46,83	0,8	0,8	19,3	93
Итого		147,28	6	11,9	54,3	345
Всего		147,28	6	11,9	54,3	345

Зав. производством (шеф-повар)

[Handwritten signature]

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
11 марта 2025 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	178	94,76	6,2	11,9	16,4	190
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	204	20,46	2,2	2	18,6	99
ГРУША яблоки	197	46,76	0,8	0,8	19,3	93
Итого		161,98	9,2	14,7	54,3	382
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	40	12,50	0,3		0,9	5
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, картофель, вода питьевая, говядина б/к	250	53,93	10,6	13	21,8	241
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	31,91	1,7	6,9	10,1	105
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	17,66	4,8	7,9	48,6	278
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	35	2,94	2,3	0,3	14,8	71
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,09	4,6	0,4	30,1	142
Итого		137,55	24,3	28,5	140	896
Всего		299,53	33,5	43,2	194,3	1278

Зав. производством (шеф-повар)

49

Согласовано

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

МЕНЮ

11 марта 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	154	80,50	3,1	9,2	16,2	154
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	205	20,66	2,2	2,1	18,8	100
ГРУША яблоки	197	46,83	0,8	0,8	19,3	93
Итого		148,00	6,1	12,1	54,3	347
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ огурцы грунтовые	40	12,49	0,3		0,9	5
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, картофель, вода питьевая, говядина б/к	250	54,06	10,6	13	21,9	241
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	31,83	1,7	6,9	10	104
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	18,01	4,8	7,9	48,6	278
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	35	2,94	2,3	0,3	14,8	71
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,05	4,5	0,4	29,8	141
Итого		137,90	24,2	28,5	139,7	894
Всего		285,90	30,3	40,6	194	1241

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



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

МЕНЮ

11 марта 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ соль йодированная , крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	153	78,04	2,6	8,7	16,2	148
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	205	20,65	2,2	2,1	18,8	100
ГРУША яблоки	197	46,81	0,8	0,8	19,3	93
Итого		145,50	5,6	11,6		
Всего		145,50	5,6	11,6	54,3	341

Зав. производством (шеф-повар)

[Handwritten signature]

Согласовано

директор
МБОУ СОШ №2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
11 марта 2025 г.**ГРУППА 1-2 классы**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, говядина б/к	250	50,61	10,3	13,9	20,8	244
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	33,26	1,7	6,9	9,8	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	151	13,59	3,6	4,9	36,7	210
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,39			22	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,22	4,7	0,4	30,8	146
Итого		116,61	22,3	26,4	132,8	851
Всего		116,61	22,3	26,4	132,8	851

Зав. производством (шеф-повар)

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'S' or 'J' shape.

Согласовано

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

МЕНЮ

11 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						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, говядина б/к	250	54,25	11,2	13,9	26,3	269
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	33,33	1,7	6,9	10	105
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,55	3,6	4,9	36,4	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,36			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,54	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,24	4,7	0,4	30,8	146
Итого		120,27	23,2	26,4	137,9	876
Всего		120,27	23,2	26,4	137,9	876

Зав. производством (шеф-повар)

[Handwritten signature]