

МБОУ СОШ № 2 г. П. /Сыру

Директор
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						
Гуляш соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	57,89	14,7	19,5	6,6	251
Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, сливочное несоленое	150	11,11	3,4	4,4	35	190
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
Яблоко яблоки	210	48,38	0,8	0,8	20	96
Итого		123,60	22,7	25,1	99,3	705
Всего		123,60	22,7	25,1	99,3	705

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 марта 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	57,89	14,7	19,5	6,6	251
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	11,12	3,4	4,4	35	190
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,33	2,1	0,2	13,7	65
ЯБЛОКО яблоки	203	48,39	0,8	0,8	20	96
Итого		123,22	22,4	25,1	97	695
	Обед					
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200/21	18,97	5,8	6,3	14,5	133
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	89	38,65	11,1	14,9	6,4	195
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	29,43	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,68	4,2	0,3	27,6	130
Итого		102,54	26,9	27,4	106,6	763
Всего		225,76	49,3	52,5	203,6	1458

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 марта 2025 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	57,89	14,7	19,5	6,6	251
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	200	14,84	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,34	2,1	0,2	13,7	65
ЯБЛОКО яблоки	203	48,38	0,8	0,8	20	96
Итого		126,95	23,7	26,6	108,8	758
Всего		126,95	23,7	26,6	108,8	758

Зав. производством (шеф-повар)

49

Согласовано

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

МЕНЮ

19 марта 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	57,85	14,7	19,5	6,6	251
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупка рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,15	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,30	2,1	0,2	13,5	64
ЯБЛОКО яблоки	204	48,42	0,8	0,8	20	96
Итого		127,21	23,7	26,6	108,6	757
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	23,70	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	89	39,02	11,1	14,9	6,3	195
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	38,80	5,4	7,4	33,1	215
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,19	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,73	4,3	0,3	28,1	133
Итого		117,00	29,6	30,5	118,4	848
Всего		244,21	53,3	57,1	227	1605

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 марта 2025 г.

5-9 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	57,89	14,7	19,5	6,6	251
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,87	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,33	2,1	0,2	13,7	65
ЯБЛОКО яблоки	203	48,39	0,8	0,8	20	96
Итого		126,98	23,7	26,6	108,8	758
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	23,72	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	89	38,58	11,1	14,9	6,4	195
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	38,56	5,4	7,4	33,1	215
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,26	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	55	4,68	4,2	0,3	27,6	130
Итого		116,35	29,6	30,5	118,4	847
Всего		243,34	53,3	57,1	227,2	1605

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 марта 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	57,91	14,7	19,5	6,6	251
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , сливочное несоленое	200	14,90	4,7	5,9	46,8	253
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	27	2,34	2,1	0,2	13,7	65
ЯБЛОКО яблоки	203	48,38	0,8	0,8	20	96
Итого		127,01	23,7	26,6	108,8	758
Всего		127,01	23,7	26,6	108,8	758

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

**МЕНЮ**

19 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	25,12	7,6	8,4	18	173
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	89	40,76	11,1	19,9	7	241
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	27,25	4	6	24,1	171
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,7	145
Итого		109,30	29,3	35	113,8	875
Всего		109,30	29,3	35	113,8	875

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

19 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	25,09	7,6	8,4	17,9	173
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	88	40,20	11	19,6	7	238
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	27,95	5,7	6,3	37,5	234
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,73			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,46	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,18	4,7	0,4	30,7	145
Итого		109,61	30,9	35	127,1	935
Всего		109,61	30,9	35	127,1	935

Зав. производством (шеф-повар)