

Согласовано



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

МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

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	69,72	1,8	6,7	12,6	115
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
Фрукты яблоки	210	45,10	0,8	0,8	18,6	89
Итого		133,03	4,6	9,3	48,3	295
Всего		133,03	4,6	9,3	48,3	295

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая 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 %		156	73,13	2,5	7,4	12,6	124
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
ФРУКТЫ яблоки		210	45,09	0,8	0,8	18,6	89
Итого			136,43	5,3	10	48,3	304
Обед							
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые		60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная , картофель, вода питьевая, кури потрош. 1 категории		200	31,18	7,7	10,4	12	168
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная		82	32,97	9,7	13,7	6,6	180
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленное		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		50	4,20	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		61	5,22	4,7	0,4	30,8	145
Итого			121,61	29,6	31	122,7	869
Всего			258,03	34,9	41	171	1173

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

5-11

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	69,97	1,8	6,8	12,6	115
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
ФРУКТЫ яблоки	210	45,10	0,8	0,8	18,6	89
Итого		133,28	4,6	9,4	48,3	295
Всего		133,28	4,6	9,4	48,3	295

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

1 апреля 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 %	140	64,18	0,6	5,7	12,5	101
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
ФРУКТЫ яблоки	210	45,08	0,8	0,8	18,6	89
Итого		127,47	3,4	8,3	48,2	281
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
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, кури потрош. 1 категории	250	41,69	10,5	14,2	21,5	248
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	82	33,21	9,7	13,7	6,3	179
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	17,65	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	50	4,20	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,26	4,7	0,4	31,1	147
Итого		136,48	33,6	36,7	144,3	1019
Всего		263,95	37	45	192,5	1300

Зав. производством (шеф-повар)

9

Согласовано

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

МЕНЮ

1 апреля 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 %	151	70,16	1,9	6,8	12,6	116
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
ФРУКТЫ яблоки	210	45,10	0,8	0,8	18,6	89
Итого		133,47	4,7	9,4	48,3	296
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
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, кури потрош. 1 категории	250	39,34	10,3	13	21,3	238
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	82	32,94	9,7	13,7	6,6	180
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленное	200	18,08	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	50	4,20	3,3	0,4	21,2	102
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,22	4,7	0,4	30,8	145
Итого		134,25	33,4	35,5	144,1	1008
Всего		267,72	38,1	44,9	192,4	1304

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

1 апреля 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 %	150	69,86	1,8	6,8	12,6	115
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
ФРУКТЫ яблоки	210	45,09	0,8	0,8	18,6	89
Итого		133,15	4,6	9,4	48,3	295
Всего		133,15	4,6	9,4	48,3	295

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,14	0,7	0,1	1,9	11
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, кури потрош. 1 категории	250	36,42	9,7	12,9	20	230
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	88	40,36	11,1	19,6	7,2	239
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	2,48	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,22	4,7	0,4	31,1	147
Итого		129,54	31,8	38,2	131	983
Всего		129,54	31,8	38,2	131	983

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,14	0,7	0,1	1,9	11
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, кури потрош. 1 категории	250	36,24	9,6	12,8	20,1	229
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	89	40,82	11,1	19,9	6,9	240
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,56	3,6	4,9	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,27	4,7	0,4	31,1	147
Итого		129,91	31,7	38,4	131	983
Всего		129,91	31,7	38,4	131	983

Зав. производством (шеф-повар)

19