

Согласовано

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

МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Овощи свежие 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	35,88	11,5	24,9	38,6	412
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		60,44	15,8	25,4	77,8	589
Всего		60,44	15,8	25,4	77,8	589

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

2 апреля 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	16,07	0,4	0,1	1,3	7
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,85	11,5	24,9	38,6	412
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	5,22	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,50	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,3	72
Итого		61,21	15,7	25,4	77,1	586
	Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная	200	24,87	5,9	12,5	11,6	176
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	57,18	17,3	7	1,4	132
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко- сливочное несоленое	150	10,39	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,25	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,15	4,6	0,4	30,4	144
Итого		113,36	35,1	24,6	102,2	754
Всего		174,57	50,8	50	179,3	1340

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая 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	44,77	14,3	31,3	48,1	514
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон		185/15/7	5,21	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		18	1,50	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		30	2,58	2,3	0,2	15,3	72
Итого			70,10	18,5	31,8	86,6	688
Всего			70,10	18,5	31,8	86,6	688

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

2 апреля 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	16,18	0,4	0,1	1,3	7
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	44,58	14,3	31,3	48,1	514
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	4,87	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		69,69	18,5	31,8	86,5	688
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная	250	31,52	8,4	15,8	22,3	257
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	57,15	17,3	7	1,4	132
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко- сливочное несоленое	200	14,44	7,3	5,9	45,1	257
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	2,30			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,18	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,17	4,7	0,4	30,6	145
Итого		112,76	39,4	29,3	132,2	930
Всего		182,45	57,9	61,1	218,7	1618

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

2 апреля 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	16,05	0,4	0,1	1,3	7
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	44,78	14,3	31,3	48,1	514
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок лимон	185/15/7	5,22	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,50	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,3	72
Итого		70,12	18,5	31,8	86,6	688
	Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная	250	31,73	8,4	15,8	22,3	257
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжье сердце, сметана 20% жирности, лук репчатый	90	57,18	17,3	7	1,4	132
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко- сливочное несоленое	200	13,98	7,3	5,9	45,1	257
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,25	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,15	4,6	0,4	30,4	144
Итого		123,82	39,4	29,3	124,3	899
Всего		193,94	57,9	61,1	210,9	1587

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

2 апреля 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	44,81	14,3	31,3	48,1	514
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	5,23	0,3		14,4	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,49	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,57	2,3	0,2	15,3	72
Итого		70,14	18,5	31,8	86,6	688
Всего		70,14	18,5	31,8	86,6	688

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ
2 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					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,17	9,1	9,2	15,7	177
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжье сердце, лук репчатый	100	58,55	17,6	7,5	1,1	136
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	10,38	5,5	3,7	33,8	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,45	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,97	4,4	0,4	29,1	137
Итого		127,89	38,5	21,1	113,8	787
Всего		127,89	38,5	21,1	113,8	787

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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



МЕНЮ

2 апреля 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	40,51	9,2	9,3	15,8	178
СЕРДЦЕ ПО-СТРОГАНОВСКИ соль йодированная, сметана 20% жирности, говяжье сердце, лук репчатый	100	58,65	17,6	7,5	1,1	136
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	151	10,42	5,5	3,7	34	194
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,93	4,4	0,4	29,1	137
Итого		128,32	38,6	21,2	114	790
Всего		128,32	38,6	21,2	114	790

Зав. производством (шеф-повар) _____