

Согласовано

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

МЕНЮ

3 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Тефтели (2-й вариант) свинина мясная, соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	36,82	10,2	17,7	10,2	232
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	150	5,53	8,3	5	35,9	216
Чай с молоком молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности. чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,46	0,2		18,6	74
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		49,04	22,3	23,1	88,3	634
Всего		49,04	22,3	23,1	88,3	634

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

3 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	36,89	10,2	17,7	10,2	232
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	150	5,54	8,3	5	35,9	216
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,46	0,2		18,6	74
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,80	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,53	2,3	0,2	15	71
Итого		49,23	22,4	23,1	88,8	637
	Обед					
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная , приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,73	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ соль йодированная , свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	40,73	11,5	30,7	5,7	330
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	150	26,75	4	4,8	22,2	145
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,70	2,1	0,3	13,6	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,08	4,6	0,4	30	142
Итого		115,46	33	49	117,1	1025
Всего		164,69	55,4	72,1	205,9	1662

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
/Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
3 апреля 2025 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	36,83	10,2	17,7	10,2	232
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	200	7,37	11	6,6	47,8	288
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,46	0,2		18,6	74
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,80	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,54	2,3	0,2	15	71
Итого		51,01	25,1	24,7	100,7	709
Всего		51,01	25,1	24,7	100,7	709

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'S' or 'Z' shape.

Согласовано

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

МЕНЮ

3 апреля 2025 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш сорт	90	37,18	10,2	17,7	10,2	232
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	200	7,36	11	6,6	47,8	288
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,47	0,2		18,6	74
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		51,32	25,1	24,7	100,6	708
Обед						
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная, приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,55	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ соль йодированная, свинина мясная, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	40,73	11,5	30,7	5,7	330
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	35,57	5,2	6,5	29,5	194
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,45	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	34	2,87	2,3	0,3	14,4	69
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	60	5,09	4,6	0,4	30,1	142
Итого		124,26	34,4	50,7	125,3	1077
Всего		175,58	59,5	75,4	225,9	1785

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

3 апреля 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	36,81	10,2	17,7	10,2	232
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	200	7,37	11	6,6	47,8	288
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черн ^{ый} байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,46	0,2		18,6	74
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,80	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,54	2,3	0,2	15	71
Итого		50,99	25,1	24,7	100,7	709
Обед						
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная , приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,70	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ мука пшеничная высш. сорт, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная	90	57,19	14,6	18,2	5,7	235
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	35,73	5,2	6,5	29,5	194
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,70	2,1	0,3	13,6	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	60	5,08	4,6	0,4	30	142
Итого		140,86	37,3	38,2	124,4	979
Всего		191,85	62,4	62,9	225,1	1688

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

3 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	36,82	10,2	17,7	10,2	232
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	200	7,37	11	6,6	47,8	288
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	2,46	0,2		18,6	74
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,81	1,4	0,2	9,1	44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15	71
Итого		51,01	25,1	24,7	100,7	709
Всего		51,01	25,1	24,7	100,7	709

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

3 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 С КРУПОЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	32,77	11,7	12,8	29,4	270	
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	86	55,94	13,8	18,7	6,6	240	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	27,98	5,7	6,3	37,5	234	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,50	2	0,3	12,7	61	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	60	5,06	4,6	0,4	30,1	142	
Итого		132,80	37,8	38,5	138,1	1033	
Всего		132,80	37,8	38,5	138,1	1033	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

3 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 С КРУПОЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	32,75	11,7	12,8	29,4	270
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	87	55,82	13,9	18,7	6,9	242
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	28,11	5,8	6,4	37,6	236
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,52			21,5	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		132,83	38	38,6	138,2	1036
Всего		132,83	38	38,6	138,2	1036

Зав. производством (шеф-повар)