

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

МБОУ СОШ № 2 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						
Овощи свежие томаты грунтовые	60	19,33	0,7	0,1	2,4	15
Макароны с сыром соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	21,06	9,3	7,5	32,3	228
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	5	5,60		4,1		37
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,79	0,1		14	55
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		52,01	13,7	12,1	72,3	447
Всего		52,01	13,7	12,1	72,3	447

Зав. производством (шеф-повар)

7

Согласовано

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



МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	19,36	0,7	0,1	2,4	15	
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	179	20,83	9,3	7,3	32,3	226	
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	5	5,15		3,8			
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	34	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,50	1,2	0,2	7,5	56	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,3	36	
Итого		51,41				72	
			13,7	11,6	71,6	439	
Обед							
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРАМИ перец зеленый сладкий, томаты грунтовые	40	12,25	0,4	0,1	1,5	10	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	28,24	7,4	8,2	14,5	156	
ПЛОВ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,90	11,5	24,9	38,6	412	
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92	
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		102,05				869	
Всего		153,46	26,7	34	116,6	869	
			40,4	45,6	188,2	1308	

Зав. производством (шеф-повар)

48

Согласовано

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



МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	19,33	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	219	25,10	11,4	8,5	39,5	274
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	5	5,25		3,8		34
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,76	0,1		13,9	55
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		55,52	15,7	12,8	78,6	486
Всего		55,52	15,7	12,8	78,6	486

Зав. производством (шеф-повар)

[Signature]

Согласовано

Директор

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

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	19,25	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	25,26	11,4	8,7	39,5	275
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	6	6,72		5		45
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	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		57,27	15,8	14,2	78,7	499
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ПОМИДОРАМИ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	40	12,24	0,4	0,1	1,5	10
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	34,80	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	44,53	14,3	31,3	48,1	514
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,17	4,7	0,4	30,6	145
Итого		117,27	31,5	42,5	129,8	1011
Всего		174,54	47,3	56,7	208,5	1510

Зав. производством (шеф-повар)

9



Согласовано

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

МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	19,34	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	219	25,10	11,4	8,5	39,5	274
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	5	5,23		3,8		
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2			34
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		55,73	15,8	12,8	78,8	487
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	80	26,78	0,8	0,1	2,7	16
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	34,98	9,3	10,3	18	195
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
СОК сок яблочный	200	18,26	1	0,2	20,2	92
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		132,21	31,8	42,5	130,8	1016
Всего		187,94	47,6	55,3	209,6	1503

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	19,32	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	219	24,97	11,4	8,5	39,5	274
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	5	5,32		3,8		34
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	1,49	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		55,65	15,8	12,8	78,8	487
Всего		55,65	15,8	12,8	78,8	487

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Юрбугина Л.С./

МЕНЮ

4 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 (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР/ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ) томаты грунтовые, огурцы грунтовые	50	15,24	0,5	0,1	1,5	9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,23	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	35,91	11,5	24,9	38,7	412
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,42	1,9	0,3	12,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	58	4,90	4,4	0,4	29,1	137
Итого		107,86	26,9	34,4	119,8	883
Всего		107,86	26,9	34,4	119,8	883

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

4 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 КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,31	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	36,08	11,5	25	38,3	413
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
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		92,91	26,4	34,4	117,9	875
Всего		92,91	26,4	34,4	117,9	875

Зав. производством (шеф-повар) _____