

Согласовано



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

МЕНЮ

10 апреля 2025 г.

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	60,32	15,3	19,5	8,7	262
Каша рисовая рассыпчатая крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	150	11,66	3,4	4,4	35	190
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
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	48,87	0,8	0,8	20,2	97
Итого		133,64	23,1	25,1	109,3	747
Всего		133,64	23,1	25,1	109,3	747

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 апреля 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	60,34	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,66	3,4	4,4	35	190
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	31	2,62	2,3	0,2	15,4	73
ЯБЛОКО яблоки	205	48,85	0,8	0,8	20,2	97
Итого		133,52	23	25,1	108,7	745
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200/21	19,55	5,8	6,3	14,5	133
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	91	38,70	11,1	14,9	7,2	199
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	150	29,98	4	5,7	24,9	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	62	5,25	4,7	0,4	31	146
Итого		104,30	27,4	27,5	110,8	783
Всего		237,82	50,4	52,6	219,5	1528

Зав. производством (шеф-повар)

4



Согласовано

Директор
Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 апреля 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	60,32	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	200	15,59	4,7	5,9	46,8	253
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь) , сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,62	2,3	0,2	15,4	73
ЯБЛОКО яблоки	205	48,87	0,8	0,8	20,2	97
Итого		137,46	24,3	26,6	120,5	808
Всего		137,46	24,3	26,6	120,5	808

Зав. производством (шеф-повар)

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Школа № 2 г. Корсакова»
МБОУ СОШ № 2 г. Корсакова /Сыру

МЕНЮ

10 апреля 2025 г.

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	60,28	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	15,92	4,7	5,9	46,8	253
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
ЯБЛОКО яблоки	205	48,84	0,8	0,8	20,2	97
Итого		137,74	24,4	26,6	120,7	808
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	23,68	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	90	39,12	11,1	14,9	6,8	197
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	200	38,49	5,1	7,2	32,7	211
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,54			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,20	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,16	4,7	0,4	30,6	145
Итого		117,19	29,7	30,4	121	858
Всего		254,93	54,1	57	241,7	1666

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

10 апреля 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	60,33	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,60	4,7	5,9	46,8	253
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	31	2,62	2,3	0,2	15,4	73
ЯБЛОКО яблоки	205	48,88	0,8	0,8	20,2	97
Итого		137,49	24,3	26,6	120,5	808
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная , приправа, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош 1 категории	250	24,28	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	91	38,68	11,1	14,9	7,2	199
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	38,19	5,1	7,2	32,7	211
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	62	5,24	4,7	0,4	31	146
Итого		117,20	29,8	30,4	122,2	863
Всего		254,69	54,1	57	242,7	1671

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



Директор
Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 апреля 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	60,36	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	15,36	4,7	5,9	46,8	253
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,3	0,2	15,4	73
ЯБЛОКО яблоки	205	48,85	0,8	0,8	20,2	97
Итого		137,26	24,3	26,6	120,5	808
Всего		137,26	24,3	26,6	120,5	808

Зав. производством (шеф-повар)

4



Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронойск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ

10 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, макаронные изделия выш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	25,96	7,7	8,4	18,1	174
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	40,86	11,5	20	7,8	246
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	23,02	4	3,7	24	146
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,69	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,23	4,7	0,4	30,8	146
Итого		106,32	30	32,8	115,8	862
Всего		106,32	30	32,8	115,8	862

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

10 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 ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль йодированная, приправа, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	26,07	7,7	8,4	18,2	174
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	88	39,68	11	19,6	7	238
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	22,99	4	3,7	24	146
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,53			21,6	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,73	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	61	5,21	4,7	0,4	30,8	146
Итого		105,22	29,5	32,4	114,9	853
Всего		105,22	29,5	32,4	114,9	853

Зав. производством (шеф-повар)