

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Котлеты мясные томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, говяжье сердце, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная	90	33,88	12,1	7,6	10,4	152
Пюре картофельное соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	150	29,98	4	5,7	24,9	164
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
Итого		76,64	19,7	13,7	80,7	514
Всего		76,64	19,7	13,7	80,7	514

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная	90	33,85	12,1	7,6	10,1	151
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	150	29,98	4	5,7	24,9	164
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,42	2,2	0,2	14,3	68
Итого		76,50	19,6	13,7	79,7	510
	Обед					
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	200	32,48	7,6	11,5	15,4	190
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,10	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,01	5,3	4,6	32,8	189
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,39			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,54	2	0,3	12,8	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,87	4,4	0,4	28,7	136
Итого		142,33	34,1	34,5	120,7	909
Всего		218,83	53,7	48,2	200,4	1419

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, говядье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная	90	33,83	12,1	7,6	10,1	151
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 сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формсвой	20	1,70	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,43	2,2	0,2	14,3	68
Итого		84,70	20,7	15,2	87,5	557
Всего		84,70	20,7	15,2	87,5	557

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная	89	33,72	12,1	7,6	9,7	149
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная , картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	38,60	5,1	7,2	32,7	211
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	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого		85,02	20,7	15,2	87,3	556
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,94	0,6	0,1	1,9	11
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная , капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	40,52	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	75	56,12	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	15,03	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,61	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	57	4,80	4,3	0,4	28,6	135
Итого		154,40	38,2	38,3	137,5	1024
Всего		239,42	58,9	53,5	224,8	1580

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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



МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, говяжье сердце, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная	90	33,83	12,1	7,6	10,1	151
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	200	38,23	5,1	7,2	32,7	211
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	28	2,43	2,2	0,2	14,3	68
Итого		84,74	20,7	15,2	87,5	557
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная, капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	40,53	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	75	56,10	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	14,76	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,39			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,54	2	0,3	12,8	62
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	57	4,86	4,4	0,4	28,7	136
Итого		154,13	38,2	38,3	137,3	1024
Всего		238,87	58,9	53,5	224,8	1581

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, говяжье сердце, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная	90	33,85	12,1	7,6	10,1	151
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое	200	38,25	5,1	7,2	32,7	211
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,70	1,3	0,2	8,6	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	28	2,42	2,2	0,2	14,3	68
Итого		84,78	20,7	15,2	87,5	557
Всего		84,78	20,7	15,2	87,5	557

Зав. производством (шеф-повар)

19



МЕНЮ
9 апреля 2025 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
	Обед						
нарезка овощная огурцы грунтовые, томаты грунтовые	80	25,34	0,8	0,1	2,4	14	
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная, сметана 20% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, томатная паста	250	34,27	8,7	12,3	21,6	226	
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	54,28	13,8	17,6	5,7	226	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло сливочное	150	10,46	5,3	3,8	32,7	189	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,39			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,46	1,9	0,3	12,1	58	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	4,96	4,5	0,4	29,4	139	
Итого		146,15	35	34,5	125,7	938	
Всего		146,15	35	34,5	125,7	938	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

9 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	79	25,11	0,8	0,1	2,4	14
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная, сметана 20% жирности, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, томатная паста	250	34,42	8,9	12,3	21,7	226
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	91	56,45	14,4	17,6	7,6	237
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	10,45	5,3	3,8	32,7	189
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	14,35			21,5	85
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,1	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	4,95	4,5	0,4	29,4	139
Итого		148,18	35,8	34,5	127,4	948
Всего		148,18	35,8	34,5	127,4	948

Зав. производством (шеф-повар)