

Согласовано



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

МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Омлет натуральный яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированое	170	66,28	14,1	20	7,3	255
Овощи свежие томаты грунтовые	60	15,42	0,6	0,1	1,9	12
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
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,63	3,6	4,6		56
Итого		106,11	21,9	25,1	54,6	521
Всего		106,11	21,9	25,1	54,6	521

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

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

МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	170	66,30	14,1	20	7,3	255	
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	15,40	0,6	0,1	1,9	12	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,53	1,2	0,2	7,7	37	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,62	2,4	0,2	15,5	73	
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	12	8,94	2,7	3,5		43	
Итого		103,34	21	24	54,2	506	
Обед							
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленные, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	26,57	5	8,1	14,4	146	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	200	59,90	18,6	22,9	40,9	431	
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,28	1,8	0,2	11,5	56	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,22	4,7	0,4	30,8	145	
Итого		103,43	30,8	31,9	124,6	901	
Всего		206,77	51,8	55,9	178,8	1407	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

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

МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное		170	66,27	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые		60	15,42	0,6	0,1	1,9	12
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая		200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		18	1,53	1,2	0,2	7,7	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт		31	2,61	2,4	0,2	15,5	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)		12	8,91	2,7	3,5		43
Итого			103,29	21	24	54,2	506
Всего			103,29	21	24	54,2	506

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
(Сыругина Л.С.)

МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

5-9 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	170	66,29	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	15,42	0,6	0,1	1,9	12
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,52	1,2	0,2	7,7	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	31	2,61	2,4	0,2	15,5	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	12	8,89	2,7	3,5		43
Итого		103,29	21	24	54,2	506
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,05	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная , кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	250	73,34	22,9	28,8	48,1	525
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,29	1,8	0,2	11,5	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	61	5,22	4,7	0,4	30,8	145
Итого		122,37	36,2	39,3	135,5	1027
Всего		225,65	57,2	63,3	189,7	1533

Зав. производством (шеф-повар)

4



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	170	65,99	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые	60	15,45	0,6	0,1	1,9	12
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ 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
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	12	8,94	2,7	3,5		43
Итого		103,08	21	24	54,2	506
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная , сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый ,огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	32,39	6,1	9,6	18,1	178
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная , кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый , мука пшеничная высш.сорт	250	73,05	22,9	28,8	48,1	525
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,45	0,7	0,3	27	123
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		122,33	36,2	39,3	135,2	1026
Всего		225,41	57,2	63,3	189,4	1532

Зав. производством (шеф-повар)

9

Согласовано



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

МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное		170	66,34	14,1	20	7,3	255
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ) томаты грунтовые		60	15,46	0,6	0,1	1,9	12
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая		200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		18	1,53	1,2	0,2	7,7	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		31	2,62	2,4	0,2	15,5	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)		12	8,95	2,7	3,5		43
Итого			103,44	21	24	54,2	506
Всего			103,44	21	24	54,2	506

Зав. производством (шеф-повар)

49



Согласовано

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

МЕНЮ

7 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					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, сметана 20% жирности, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина 5/1, томатная паста	250	29,56	6	9,6	17,8	176
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт	200	55,81	17,3	21,6	40,9	415
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, вода питьевая, сахар песок	200	26,47			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,40	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	57	4,85	4,3	0,4	28,4	134
Итого		119,08	29,5	31,9	121	870
Всего		119,08	29,5	31,9	121	870

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, сметана 20% жирности, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	29,70	6	9,6	17,8	177
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт	200	55,88	17,4	21,6	41	416
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	26,49			21,9	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,38	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	57	4,89	4,3	0,4	28,4	134
Итого		119,33	29,6	31,9	121,3	873
Всего		119,33	29,6	31,9	121,3	873

Зав. производством (шеф-повар)