

Согласовано



Директор

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

МЕНЮ

14 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Каша "Дружба" крупя рисовая пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная	200	33,47	8,1	10,1	38,7	271
Кофейный напиток кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	23,46	3,8	3,6	16,4	110
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,63	3,6	4,6		56
Масло (порциями) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
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	0,00				
Итого		85,08	19,2	27	78,8	624
Всего		85,08	19,2	27	78,8	624

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

14 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная	200	33,47	8,1	10,1	38,7	271
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	23,46	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,55	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,77	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		85,18	19,4	27	79,7	628
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль йодированная , картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	200	28,86	11,8	8,5	23,2	210
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	48,47	12,6	25	38,4	417
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,63	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	62	5,29	4,7	0,4	31,2	147
Итого		93,81	31,2	34,2	127,8	924
Всего		178,98	50,6	61,2	207,5	1552

Зав. производством (шеф-повар)

4



Согласовано

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

МЕНЮ
14 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная	250	41,84	10,2	12,6	48,4	339
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	23,46	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,62	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		93,62	21,5	29,5	89,4	696
Всего		93,62	21,5	29,5	89,4	696

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

14 апреля 2025 г.

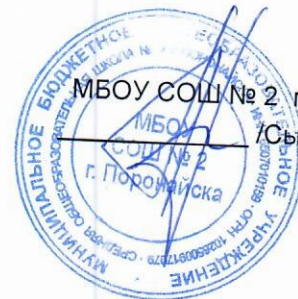
Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная	250	42,49	10,2	12,6	48,4	339
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	23,46	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,93	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		94,58	21,5	29,5	89,4	696
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	35,88	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	250	58,06	15,1	31,2	44	502
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	5,24	4,7	0,4	31,1	147
Итого		110,33	36,6	42,6	138,9	1060
Всего		204,91	58,1	72,1	228,3	1756

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



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

МЕНЮ

14 апреля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная	250	41,84	10,2	12,6	48,4	339
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	23,46	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (крупный)	15	11,61	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Итого		93,60	21,5	29,5	89,4	696
Обед						
СУП ГОРОХОВЫЙ С КУРИЦЕЙ горох лущеный, соль йодированная , картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	36,06	14,7	10,7	28,9	262
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная , свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	250	58,19	15,1	31,2	44	502
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,63	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	5,29	4,7	0,4	31,2	147
Итого		110,72	36,6	42,6	139,1	1061
Всего		204,32	58,1	72,1	228,5	1757

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ
14 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША "ДРУЖБА" крупя рисовая, пшено, вода питьевая, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная	250	41,84	10,2	12,6	48,4	339
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко сухое цельное 25%	200	23,46	3,8	3,6	16,4	110
СЫР (ПОРЦИЯМИ) сыр голландский (круглый)	15	11,68	3,6	4,6		56
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЯБЛОКО яблоки	210	0,00				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,75	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	31	2,65	2,4	0,2	15,6	73
Итого		93,68	21,5	29,5	89,4	696
Всего		93,68	21,5	29,5	89,4	696

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор

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



МЕНЮ

14 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 БОБОВЫМИ соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная, приправа	250	32,31	11,2	17,1	22	278
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	48,81	12,7	25,2	38,5	419
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,58			22	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,76	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	4,98	4,5	0,4	29,4	139
Итого		97,44	30,6	43	125,8	990
Всего		97,44	30,6	43	125,8	990

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

директор

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

МЕНЮ

14 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь красная, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная, приправа	250	32,35	11,2	17,1	22,2	279
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ соль йодированная, свинина мясная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста	200	48,49	12,6	25	38,4	417
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,71	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	59	4,95	4,5	0,4	29,4	139
Итого		97,06	30,5	42,8	125,7	988
Всего		97,06	30,5	42,8	125,7	988

Зав. производством (шеф-повар)