

Согласовано



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

МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная , крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	83,11	2,5	7,8	16	139
Печенье печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Фрукты яблоки	210	46,98	0,8	0,8	19,4	93
Итого		148,31	5,3	10,4	52,5	323
Всего		148,31	5,3	10,4	52,5	323

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	149	83,05	2,4	7,8	15,3	136
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Фрукты яблоки	198	46,97	0,8	0,8	19,4	93
Итого		148,23	5,2	10,4	51,8	320
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	80	25,32	0,8	0,1	2,6	16
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль йодированная, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, приправа, вода питьевая, говядина б/к	200	28,90	6,3	7,3	16,5	153
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	92	38,76	11,2	14,9	7,6	201
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	14,33	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,1	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,36	4,8	0,4	31,6	149
Итого		128,40	28,4	28,9	119,6	836
Всего		276,63	33,6	39,3	171,4	1156

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	149	82,97	2,4	7,7	15,3	136
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Фрукты яблоки	198	46,99	0,8	0,8	19,4	93
Итого		148,17	5,2	10,3	51,8	320
Всего		148,17	5,2	10,3	51,8	320

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	176	99,60	5,9	11	14,8	175
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Фрукты яблоки	198	46,96	0,8	0,8	19,4	93
Итого		164,77	8,7	13,6	51,3	359
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	20,95	0,6	0,1	1,9	11
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль йодированная, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, вода питьевая, говядина б/к	251	38,10	8	10,4	13,1	172
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	92	39,28	11,2	14,9	7,7	201
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	18,66	4,8	7,9	48,6	278
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,54			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,18	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	63	5,35	4,8	0,4	31,6	149
Итого		138,06	31,1	33,9	127,6	918
Всего		302,83	39,8	47,5	178,9	1277

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная , крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	83,40	2,5	7,8	15,3	137
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Фрукты яблоки	198	46,98	0,8	0,8	19,4	93
Итого		148,59	5,3	10,4	51,8	321
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	80	25,32	0,8	0,1	2,6	16
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ соль йодированная , свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, вода питьевая, говядина б/к	251	37,99	8	10,4	13,1	172
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	92	38,79	11,2	14,9	7,6	201
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленное	200	19,10	4,8	7,9	48,6	278
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,1	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	63	5,36	4,8	0,4	31,6	149
Итого		142,28	31,3	33,9	128,3	924
Всего		290,87	36,6	44,3	180,1	1245

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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



МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль йодированная , крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%	152	84,92	2,8	8,1	15,3	140
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш.сорт	30	0,00				
Какао на молоке какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Фрукты яблоки	198	46,97	0,8	0,8	19,4	93
Итого		150,10	5,6	10,7	51,8	324
Всего		150,10	5,6	10,7	51,8	324

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано

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

**МЕНЮ**

15 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 огурцы грунтовые, томаты грунтовые	63	20,02	0,7	0,1	1,9	11	
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ сметана 20% жирности, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	250	44,81	9,6	9,6	23,4	212	
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	40,87	11,4	20	7,6	246	
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	14,33	3,6	4,9	36,5	209	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,56	2	0,3	12,7	61	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,94	4,5	0,4	29,5	139	
Итого		138,90	31,8	35,3	133,4	964	
Всего		138,90	31,8	35,3	133,4	964	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

Сыругина Л.С./

МЕНЮ**15 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	65	20,46	0,7	0,1	1,9	11
СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ сметана 20% жирности, свекла, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	250	44,83	9,6	9,6	23,1	211
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	91	41,41	11,5	20,2	7,8	249
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	151	14,38	3,6	4,9	36,8	210
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,41			22,2	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,61	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,91	4,5	0,4	29,5	139
Итого		140,02	31,9	35,5	134	969
Всего		140,02	31,9	35,5	134	969

Зав. производством (шеф-повар)