

Согласовано



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

МЕНЮ

16 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
Овощи свежие							
томаты грунтовые	50	16,11	0,6	0,1	2	13	
Плов							
соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,10	11,8	24,9	39,7	418	
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		66,00	16	25,4	87,1	629	
Всего		66,00	16	25,4	87,1	629	

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature



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

МЕНЮ

16 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Овощи свежие томаты грунтовые	50	16,11	0,6	0,1	2	13
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	37,11	11,8	24,9	39,7	418
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,64	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,49	2,2	0,2	14,7	69
Итого		65,90	15,9	25,4	86,5	626
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	200	31,55	7,3	7,4	12	138
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная , куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	102	38,40	13,6	18,3	2,7	219
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	10,84	5,5	4,5	33,7	193
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,46	1,9	0,3	12,4	60
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,95	4,4	0,4	29,2	138
Итого		101,73	32,7	30,9	103,7	802
Всего		167,63	48,6	56,3	190,2	1428

Зав. производством (шеф-повар)

5

Согласовано



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

МЕНЮ

16 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Овощи свежие						
томаты грунтовые	50	16,11	0,6	0,1	2	13
ПЛОВ						
соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,39	14,7	31,3	49,5	522
Компот из сухофруктов						
сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ						
хлеб ржаной формовой	20	1,64	1,3	0,2	8,3	40
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ						
хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	29	2,48	2,2	0,2	14,7	69
Итого		75,18	18,8	31,8	96,3	730
Всего		75,18	18,8	31,8	96,3	730

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор
МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск
Сыругина Л.С./**МЕНЮ**
16 апреля 2025 г.**Инвалид**

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
Овощи свежие томаты грунтовые	50	16,05	0,6	0,1	2	13	
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,16	14,7	31,3	49,5	522	
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		74,91	18,8	31,8	96,4	731	
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная , пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,57	10,1	9,3	22,8	210	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная , куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	102	38,30	13,6	18,3	2,7	219	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко- сливочное несоленое	200	15,31	7,3	5,9	45,1	257	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	13,53			13,7	54	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,44	1,9	0,3	12,3	59	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,99	4,5	0,4	29,6	140	
Итого		115,14	37,4	34,2	126,2	939	
Всего		190,05	56,2	66	222,6	1670	

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

16 апреля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
Овощи свежие томаты грунтовые	50	16,12	0,6	0,1	2	13	
ПЛОВ соль йодированная, свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,40	14,7	31,3	49,5	522	
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,64	1,3	0,2	8,3	40	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	29	2,48	2,2	0,2	14,7	69	
Итого		75,19	18,8	31,8	96,3	730	
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	40,19	10,1	9,3	22,8	210	
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	102	38,42	13,6	18,3	2,7	219	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко- сливочное несоленое	200	14,68	7,3	5,9	45,1	257	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,46	1,9	0,3	12,4	60	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт	58	4,96	4,4	0,4	29,2	138	
Итого		114,22	37,3	34,2	125,9	938	
Всего		189,42	56,1	66	222,2	1668	

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано

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

МЕНЮ

16 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
Овощи свежие томаты грунтовые	50	16,14	0,6	0,1	2	13	
ПЛОВ соль йодированная , свинина мясная, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	46,37	14,7	31,3	49,5	522	
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86	
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,64	1,3	0,2	8,3	40	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	29	2,48	2,2	0,2	14,7	69	
Итого		75,18	18,8	31,8	96,3	730	
Всего		75,18	18,8	31,8	96,3	730	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



МЕНЮ

16 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	39,66	9,2	9,3	15,8	178
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	39,80	13,7	19,7	2,8	232
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	151	10,95	5,5	3,7	34	194
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,37			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	62	5,27	4,7	0,4	31,2	147
Итого		109,65	35,2	33,4	118,8	901
Всего		109,65	35,2	33,4	118,8	901

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронойск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

16 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 МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, приправа, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к	250	39,39	9,2	9,2	15,7	178
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 20% жирности, соль йодированная, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное	100	39,80	13,7	19,7	2,9	232
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ соль йодированная, макаронные изделия высш.сорт, масло - сливочное	150	10,91	5,5	3,7	33,8	192
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	11,40			22,1	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,59	2,1	0,3	13,2	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,24	4,7	0,4	31,2	147
Итого		109,34	35,2	33,3	118,9	901
Всего		109,34	35,2	33,3	118,9	901

Зав. производством (шеф-повар)