

МЕНЮ

17 апреля 2025 г.

1-4 класс



Согласовано

Директор
г. Поронайск
/Сыругина Л.С./

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Тефтели (2-й вариант) свинина мясная, соль йодированная , томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	41,31	11,5	19,2	10,9	252
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	11,25	8,3	6,1	35,9	225
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		65,35	23,4	25,7	92,2	675
Всего		65,35	23,4	25,7	92,2	675

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	41,31	11,5	19,2	10,9	252
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	11,25	8,3	6,1	35,9	225
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,62	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	29	2,45	2,2	0,2	14,4	68
Итого		65,18	23,3	25,7	91,2	670
Обед						
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная, приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	26,24	9	10,1	22,1	209
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	59,01	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	150	27,09	4	4,8	22,2	145
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,42	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	58	4,89	4,4	0,4	28,9	136
Итого		128,19	34,3	33,8	114,5	878
Всего		193,37	57,6	59,5	205,7	1548

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 апреля 2025 г.

5-11



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная , томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	41,31	11,5	19,2	10,9	252
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,04	11	8	47,9	300
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,61	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,44	2,2	0,2	14,4	68
Итого		68,96	26	27,6	103,2	745
Всего		68,96	26	27,6	103,2	745

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



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

МЕНЮ

17 апреля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная , томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	41,93	11,5	19,2	10,9	252
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,41	11	8	47,9	300
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого		69,96	26	27,6	103,3	746
Обед						
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная , приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,57	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	59,01	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	36,15	5,2	6,5	29,5	194
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,51	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	58	4,91	4,4	0,4	29,1	137
Итого		141,70	36,7	37,9	119	940
Всего		211,66	62,7	65,5	222,3	1686

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 апреля 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная, томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	41,31	11,5	19,2	10,9	252
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	15,06	11	8	47,9	300
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,61	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	29	2,44	2,2	0,2	14,4	68
Итого		68,98	26	27,6	103,2	745
Обед						
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная, приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	30,71	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	59,01	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	36,21	5,2	6,5	29,5	194
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	29	2,42	1,9	0,3	12,2	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	58	4,89	4,4	0,4	28,9	136
Итого		141,79	36,6	37,9	118,3	937
Всего		210,77	62,6	65,5	221,5	1682

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) свинина мясная, соль йодированная , томатная паста, говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	41,31	11,5	19,2	10,9	252
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,00	11	8	47,9	300
Компот из сухофруктов сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,61	1,3	0,2	8,2	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,44	2,2	0,2	14,4	68
Итого		68,91	26	27,6	103,2	745
Всего		68,91	26	27,6	103,2	745

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласно

МБОУ СОШ №2
г. Порецкая

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 г. Порецкая»
Учреждение
ОГРН 1050900017079

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

17 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 С КРУПОЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	32,95	11,8	12,9	29,4	271
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	61,34	15,3	19,5	8,4	260
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	151	28,20	4,1	6,1	24,3	173
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,60			22,2	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,71	2,1	0,3	13,7	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	57	4,82	4,3	0,4	28,4	134
Итого		138,61	37,6	39,2	126,4	992
Всего		138,61	37,6	39,2	126,4	992

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

17 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 С КРУПОЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	32,74	11,7	12,8	29,4	270
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	61,39	15,3	19,5	8,7	262
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	27,97	4	6	24,1	171
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,58			22,1	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	32	2,64	2,1	0,3	13,7	66
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	57	4,84	4,3	0,4	28,4	134
Итого		138,18	37,4	39	126,4	990
Всего		138,18	37,4	39	126,4	990

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature