

Согласовано



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

МЕНЮ

21 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
	Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	1,68	1,3	0,2	8,5	41	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич. формовой мука 1 сорт	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71	
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированое	180	69,07	14,6	21,4	8,2	273	
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86	
Итого		81,85	18,2	21,8	53,6	471	
Всего		81,85	18,2	21,8	53,6	471	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

21 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,57	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,37	2,1	0,2	14,1	66
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	180	69,04	14,6	21,4	8,2	273
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		81,54	17,9	21,8	52	463
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	20,95	0,6	0,1	1,9	11
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	200	22,06	4,7	6,2	14,1	128
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, петрушка (корень), томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт	190	54,48	15,9	22,5	20,6	336
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,36	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,75	4,3	0,3	28,1	133
Итого		114,05	28,1	29,6	103,6	788
Всего		195,59	46	51,4	155,6	1251

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

21 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		19	1,57	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн формовой мука 1 сорт		28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированое		180	69,07	14,6	21,4	8,2	273
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая		200	8,55			21,8	86
Итого			81,57	17,9	21,8	52	463
Всего			81,57	17,9	21,8	52	463

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

21 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		180	69,14	14,6	21,4	8,2	273
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) , сахар песок, вода питьевая		200	8,55			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		19	1,57	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
Итого			81,64	17,9	21,8	52	463
Всего			81,64	17,9	21,8	52	463

Зав. производством (шеф-повар)

Сц

Согласовано

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

МЕНЮ

21 апреля 2025 г.

5-9 кл овз



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,57	1,2	0,2	7,9	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	180	69,14	14,6	21,4	8,2	273
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		81,64	17,9	21,8	52	463
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	100	20,95	0,6	0,1	1,9	11
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	27,61	5,8	7,7	17,8	160
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль, кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, петрушка (корень), томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная 1 сорт	190	54,47	15,9	22,5	20,6	336
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,37	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,76	4,3	0,3	28,1	133
Итого		119,61	29,2	31,1	107,3	820
Всего		201,25	47,1	52,9	159,3	1283

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

21 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		180	69,51	14,6	21,4	8,2	273
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) , сахар песок, вода питьевая		200	8,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		19	1,59	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		28	2,37	2,1	0,2	14,1	66
Итого			82,03	18	21,8	52,2	464
Всего			82,03	18	21,8	52,2	464

Зав. производством (шеф-повар)

Сы