

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 23.04.2025

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2-е блюдо	541	КОТЛЕТЫ	100	31,11	160	12,0	9,0	10,0
	Гарнир	759	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	36,93	191	6,0	7,0	27,0
	Хлеб		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,17	41	1,0	0,0	9,0
	Хлеб		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,26	71	2,0	0,0	15,0
	гор.напиток	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,55	86	0,0	0,0	22,0
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0

Согласовано

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

директор

МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

ПЕРСОНАЛ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,60			22,2	88
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ куры потрош. 1 категории, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, петрушка (корень), лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста	250	24,57	6	8,8	9,4	137
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	76	78,08	19,5	21,9	7,7	293
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	149	10,90	5,4	3,7	33,5	192
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		129,76	37,5	35,1	115,6	913
Всего		129,76	37,5	35,1	115,6	913

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

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

МЕНЮ
23 апреля 2025 г.

род плата 5-11 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ куры потрош. 1 категории, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, петрушка (корень), лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста	250	24,40	5,9	8,8	9	135
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	75	77,98	19,5	21,9	7,2	291
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш.сорт, масло -сливочное	150	10,88	5,5	3,7	33,7	193
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	2,52	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		129,43	37,5	35,1	114,4	908
Всего		129,43	37,5	35,1	114,4	908

Зав. производством (шеф-повар) _____



МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ соль, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	30,97	11,6	9,1	9,9	160
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	49,43	7,5	9,6	36,4	255
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,17	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,26	2,3	0,2	15,1	71
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) , сахар песок, вода питьевая	200	8,56			21,8	86
Итого		89,39	22,7	19,1	91,7	613
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
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	33,21	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,06	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	9,24	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,24	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,49	4,6	0,4	30,1	142
АПЕЛЬСИН апельсин		0,00				
Итого		134,57	38,4	38,3	138,6	1029
Всего		223,96	61,1	57,4	230,3	1642

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
КОТЛЕТЫ соль, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	31,09	11,6	9,1	9,9	160
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	36,96	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,17	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,26	2,3	0,2	15,1	71
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		77,03	20,8	16,7	82,5	549
Всего		77,03	20,8	16,7	82,5	549

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ соль, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	31,12	11,6	9,1	9,9	160
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	36,89	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,17	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,26	2,3	0,2	15,1	71
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		76,99	20,8	16,7	82,5	549
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	33,21	9,9	13,9	21,1	242
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,05	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	200	8,96	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,39			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,51	4,6	0,4	30,1	142
АПЕЛЬСИН апельсин		0,00				
Итого		134,31	38,4	38,3	138,6	1029
Всего		211,30	59,2	55	221,1	1578

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ соль, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	31,11	11,6	9,1	9,9	160
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	200	49,28	7,5	9,6	36,4	255
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,17	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,26	2,3	0,2	15,1	71
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		89,37	22,7	19,1	91,7	613
Всего		89,37	22,7	19,1	91,7	613

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ соль, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	31,09	11,6	9,1	9,9	160
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	36,93	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,17	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,26	2,3	0,2	15,1	71
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		76,99	20,8	16,7	82,5	549
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
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	200	27,03	7	12,2	9,5	171
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	56,02	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	150	6,66	5,3	4,6	32,8	189
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,39			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	30	0,25	2	0,3	12,7	61
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	0,51	4,6	0,4	30,1	142
АПЕЛЬСИН апельсин		0,00				
Итого		125,81	33,7	35,2	116,1	895
Всего		202,80	54,5	51,9	198,6	1444

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор

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

МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КОТЛЕТЫ соль, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый	100	31,11	11,6	9,1	9,9	160
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	36,93	5,6	7,2	27,2	191
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	20	0,17	1,3	0,2	8,5	41
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	0,26	2,3	0,2	15,1	71
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		77,02	20,8	16,7	82,5	549
Всего		77,02	20,8	16,7	82,5	549

Зав. производством (шеф-повар) _____