

Согласовано

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

МЕНЮ

24 апреля 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	60,27	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	200	8,07	4,7	5,9	46,8	253
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
ЯБЛОКО яблоки	210	4,98	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		82,30	24,4	26,6	121,5	812
Всего		82,30	24,4	26,6	121,5	812

Зав. производством (шеф-повар) _____



Согласовано

директор
Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ
24 апреля 2025 г.

ПЕРСОНАЛ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Обед					
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ макаронные изделия 1 сорт, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное , томатная паста, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	19,56	6,5	4,9	12,2	115
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	6,52	8,3	2,2	35,8	191
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	48	63,00	15,5	19,9		229
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	10,20			22,2	88
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	34	2,89	2,3	0,3	14,6	70
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	67	5,76	5,2	0,4	34	161
Итого		107,94	37,8	27,7	118,8	854
Всего		107,94	37,8	27,7	118,8	854

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

24 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 МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ макаронные изделия 1 сорт, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло -сливочное, томатная паста, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	19,39	6,4	4,8	12	114
ГУЛЯШ говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная 1 сорт	48	63,38	15,6	19,9		230
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, масло -сливочное	150	6,53	8,3	2,2	35,9	191
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	10,15			21,7	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	34	2,86	2,3	0,3	14,6	70
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	67	5,80	5,2	0,4	34	161
Итого		108,10	37,8	27,6	118,2	852
Всего		108,10	37,8	27,6	118,2	852

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

24 апреля 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,27	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	6,05	3,4	4,4	35	190
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
ЯБЛОКО яблоки	210	4,98	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		80,28	23,1	25,1	109,7	749
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	15,24	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	92	39,62	11,6	15,3	7	203
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	15,01	5,6	7,2	27,2	191
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			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
Итого		79,19	30,9	30,9	116,9	849
Всего		159,47	54	56	226,6	1598

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

24 апреля 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,28	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленное	150	6,05	3,4	4,4	35	190
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
ЯБЛОКО яблоки	210	4,98	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		80,29	23,1	25,1	109,7	749
Всего		80,29	23,1	25,1	109,7	749

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ 24 апреля 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	60,22	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленное	200	8,07	4,7	5,9	46,8	253
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
ЯБЛОКО яблоки	210	4,99	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		82,26	24,4	26,6	121,5	812
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	15,21	7,1	7,7	18,1	166
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	92	40,07	11,6	15,3	7	203
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль, картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко- сливочное несоленое	150	14,52	5,6	7,2	27,2	191
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			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	0,48	4,6	0,4	30,1	142
Итого		79,08	30,9	30,9	116,9	849
Всего		161,34	55,3	57,5	238,4	1661

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ 24 апреля 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	90	60,28	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	6,05	3,4	4,4	35	190
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
ЯБЛОКО яблоки	210	4,98	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		80,29	23,1	25,1	109,7	749
Обед						
СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ соль, картофель, макаронные изделия 1 сорт, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200/21	12,82	5,8	6,3	14,4	132
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ свинина мясная, говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль	92	39,69	11,6	15,3	7	203
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое	150	14,98	5,6	7,2	27,2	191
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			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
Итого		76,80	29,6	29,5	113,2	815
Всего		157,09	52,7	54,6	222,9	1564

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

24 апреля 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ГУЛЯШ соль, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,27	15,3	19,5	8,7	262
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль, масло сладко-сливочное несоленное	150	6,05	3,4	4,4	35	190
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
ЯБЛОКО яблоки	210	4,98	0,8	0,8	20,6	99
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	8,55			21,8	86
Итого		80,28	23,1	25,1	109,7	749
Всего		80,28	23,1	25,1	109,7	749

Зав. производством (шеф-повар) _____

Школа

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

Отд./кор

День 24.04.2025

Прием пищи	Раздел	№ реч.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		632	Гуляш	90	60,27	262	15,0	20,0	9,0
		323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,05	190	3,0	4,0	35,0
			Хлеб	20	0,17	41	1,0	0,0	9,0
			ХЛЕБ РЖАНОЙ						
			ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,26	71	2,0	0,0	15,0
			фрукты	210	4,98	99	1,0	1,0	21,0
			гор.напиток	200	8,55	86	0,0	0,0	22,0
		402	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ						
Обед				0	0	0	0,0	0,0	0,0