

Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 2025 г.

5-11



Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые		60	19,34	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		220	41,07	11,5	18,5	39,6	361
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		18	1,47	1,2	0,2	7,4	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт		33	2,79	2,5	0,2	16,5	78
Итого			78,95	16,2	27,3	80,1	621
Всего			78,95	16,2	27,3	80,1	621

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	19,25	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	41,48	11,5	18,5	39,6	361
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	33	2,81	2,5	0,2	16,6	78
Итого		79,33	16,2	27,3	80,4	622
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ перец зеленый сладкий, огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	18,36	0,6	0,1	1,9	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	34,25	9,3	10,3	18	195
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, лук репчатый, фарш лососевый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	116	54,80	2,7	11,6	1,6	117
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	36,14	5,2	6,5	29,5	193
СОК сок яблочный	250	22,83	1,3	0,3	25,3	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	24	2,02	1,6	0,2	10,2	49
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	66	5,59	5	0,4	33,1	156
Итого		173,99	25,7	29,4	119,6	836
Всего		253,32	41,9	56,7	200	1458

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	19,34	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная, макаронные изделия высш. сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	41,07	11,5	18,5	39,6	361
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое	10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	18	1,48	1,2	0,2	7,4	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	33	2,78	2,5	0,2	16,5	78
Итого		78,96	16,2	27,3	80,1	621
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	34,39	9,3	10,3	18	195
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ филе минтая, лук репчатый, фарш лососевый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	116	54,95	2,7	11,6	1,6	117
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25%, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	36,14	5,2	6,5	29,5	193
СОК сок яблочный	250	22,83	1,3	0,3	25,3	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,2	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	66	5,58	5	0,4	33	156
Итого		177,06	25,8	29,4	120,5	841
Всего		256,01	42	56,7	200,6	1462

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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



МЕНЮ

2 мая 2025 г.

СВО

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые		60	19,25	0,7	0,1	2,4	15
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое		220	41,48	11,5	18,5	39,6	361
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) масло сладко-сливочное несоленое		10	12,30	0,1	8,3	0,1	75
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		18	1,51	1,2	0,2	7,6	37
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		33	2,81	2,5	0,2	16,6	78
Итого			79,33	16,2	27,3	80,4	622
Всего			79,33	16,2	27,3	80,4	622

Зав. производством (шеф-повар)



Согласовано

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

МЕНЮ

2 мая 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 КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	16,15	2,4	3,3	18	110
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	37,21	1,7	6,9	10,6	108
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	150	28,88	5,8	6,3	37,6	235
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	238	22,84	1,2	0,2	24,1	110
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	40	3,39	2,7	0,4	17,1	82
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	68	5,82	5,2	0,4	34,4	162
Итого		114,29	19	17,5	141,8	807
Всего		114,29	19	17,5	141,8	807

Зав. производством (шеф-повар)

45