

Согласовано

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

МЕНЮ

6 мая 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Овощи свежие огурцы грунтовые	50	16,04	0,4	0,1	1,3	7
Капуста тушеная соль йодированная, приправа, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	240	59,67	17	23,4	18,8	342
Чай с сахаром чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
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		81,92	21,2	23,9	57,8	517
Всего		81,92	21,2	23,9	57,8	517

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

6 мая 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	26	8,01	0,2		0,7	4
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , приправа, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	240	59,70	17	23,4	18,8	342
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,58	1,2	0,2	8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
Итого		73,65	20,7	23,8	55,7	506
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ сайра бланширован , соль йодированная , крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, приправа	200	33,25	8,1	2,8	18,1	125
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	100	55,50	22	6	10,5	200
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	211	19,23	1,1	0,2	21,3	97
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	150	11,67	3,4	4,4	35	190
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,35	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		126,76	40,8	13,9	124,9	802
Всего		200,41	61,5	37,7	180,6	1308

Зав. производством (шеф-повар)

49

Согласовано



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

МЕНЮ

6 мая 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	26	7,98	0,2		0,7	4
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , приправа, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	280	69,55	19,8	27,3	22	399
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,57	1,2	0,2	8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
Итого		83,47	23,5	27,7	58,9	563
Всего		83,47	23,5	27,7	58,9	563

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'S' shape.



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

МЕНЮ
6 мая 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые		26	7,95	0,2		0,7	4
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , приправа, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории		280	69,77	19,8	27,3	22	399
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок		200/15	2,01	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		19	1,60	1,3	0,2	8,1	39
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
Итого			83,71	23,6	27,7	59	564
Обед							
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ сайра бланширован., соль йодированная , крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, приправа		250	41,37	10	3,4	22,6	157
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		100	58,84	23,5	6,3	10,5	210
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный		210	19,18	1,1	0,2	21,2	97
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое		200	15,88	4,7	5,9	46,8	253
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		28	2,34	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		57	4,83	4,3	0,4	28,6	135
Итого			142,44	45,5	16,4	141,6	909
Всего			226,15	69,1	44,1	200,6	1473

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

6 мая 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	26	7,99	0,2		0,7	4
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , приправа, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	280	69,57	19,8	27,3	22	399
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,57	1,2	0,2	8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	28	2,39	2,1	0,2	14,1	66
Итого		83,50	23,5	27,7	58,9	563
Обед						
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ сайра бланширован , соль йодированная , крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, приправа	250	41,58	10	3,4	22,6	157
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	100	55,50	22	6	10,5	200
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	211	19,23	1,1	0,2	21,3	97
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко- сливочное несоленое	200	15,58	4,7	5,9	46,8	253
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,36	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшенич.формовой мука 1 сорт	56	4,77	4,3	0,3	28,1	133
Итого		139,00	44	16	141,2	897
Всего		222,50	67,5	43,7	200,1	1460

Зав. производством (шеф-повар)



МЕНЮ

6 мая 2025 г.

CBO

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ огурцы грунтовые	26	8,01	0,2		0,7	4
КАПУСТА ТУШЕНАЯ соль йодированная , приправа, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, морковь красная, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	280	69,62	19,8	27,3	22	399
ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	1,98	0,2		14,1	56
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	19	1,58	1,2	0,2	8	38
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	28	2,38	2,1	0,2	14,1	66
Итого		83,57	23,5	27,7	58,9	563
Всего		83,57	23,5	27,7	58,9	563

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

6 мая 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 ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ соль йодированная, горошек зеленый консервы, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности		250	36,03	8,7	10,5	21,2	208
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт		101	51,10	21,3	11	5,4	220
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное		151	14,38	3,6	4,9	36,8	210
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный		200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		33	2,80	2,2	0,3	14,1	68
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		59	5,01	4,5	0,4	29,6	140
Итого			128,48	41,3	27,3	127,3	938
Всего			128,48	41,3	27,3	127,3	938

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

6 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 С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ соль йодированная, горошек зеленый консервы, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	250	35,93	8,7	10,5	21,2	208
ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ соль йодированная, говяжья печень, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	100	50,88	21,2	11	5,3	219
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	14,33	3,6	4,9	36,5	209
СОК ЯБЛОЧНЫЙ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,74	2,2	0,3	14,1	68
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,02	4,5	0,4	29,6	140
Итого		128,07	41,2	27,3	126,9	936
Всего		128,07	41,2	27,3	126,9	936

Зав. производством (шеф-повар)