

Согласовано

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

МЕНЮ

15 мая 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Тефтели (2-й вариант) соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	48,71	12,6	14	10,2	208
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	12,81	8,3	6,1	35,9	225
Чай с молоком молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	13,23	1,2	1,2	21,7	101
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		78,99	25,7	21,7	91,4	646
Всего		78,99	25,7	21,7	91,4	646

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

15 мая 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	48,74	12,6	14	10,2	208
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	12,82	8,3	6,1	35,9	225
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	16,98	1,5	1,6	24,2	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,75	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,48	2,2	0,2	14,7	69
Итого		82,77	26	22,1	93,8	659
Обед						
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная , приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	31,07	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,64	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	150	27,17	4	4,8	22,2	145
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,64	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,98	4,5	0,4	29,4	139
Итого		135,96	36,4	36,5	117,8	933
Всего		218,73	62,4	58,6	211,6	1592

Зав. производством (шеф-повар)

МЕНЮ

15 мая 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт	90	48,71	12,6	14	10,2	208
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	17,12	11	8	47,9	300
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	16,98	1,5	1,6	24,2	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	29	2,49	2,2	0,2	14,7	69
Итого		87,06	28,7	24	105,8	734
Всего		87,06	28,7	24	105,8	734

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

15 мая 2025 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	48,84	12,6	14	10,2	208
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	17,50	11	8	47,9	300
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай чёрный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	16,98	1,5	1,6	24,2	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,9	43
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,47	2,2	0,2	14,6	69
Итого		87,55	28,7	24	105,8	735
Обед						
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная , приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	30,89	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,65	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	36,14	5,2	6,5	29,5	194
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,60	2,1	0,3	13,1	63
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,00	4,5	0,4	29,6	140
Итого		144,74	37,6	38,2	125,1	982
Всего		232,29	66,3	62,2	230,9	1717

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



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

МЕНЮ

15 мая 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	48,72	12,6	14	10,2	208
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	17,11	11	8	47,9	300
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	16,98	1,5	1,6	24,2	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,76	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,48	2,2	0,2	14,7	69
Итого		87,06	28,7	24	105,8	734
	Обед					
СУП С КРУПОЙ картофель, соль йодированная , приправа, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	31,03	10,1	12,5	18,6	219
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	90	60,64	15	18,2	7,3	243
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ картофель, молоко сухое цельное 25% , масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная	200	36,22	5,2	6,5	29,5	194
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,64	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	4,98	4,5	0,4	29,4	139
Итого		144,96	37,6	38,2	125,1	982
Всего		232,03	66,3	62,2	230,9	1716

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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



МЕНЮ

15 мая 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ТЕФТЕЛИ (2-Й ВАРИАНТ) соль йодированная , говядина б/к, вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт	90	48,72	12,6	14	10,2	208
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	17,08	11	8	47,9	300
ЧАЙ С МОЛОКОМ молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	200/15	16,98	1,5	1,6	24,2	115
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	21	1,75	1,4	0,2	8,8	42
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	29	2,49	2,2	0,2	14,7	69
Итого		87,02	28,7	24	105,8	734
Всего		87,02	28,7	24	105,8	734

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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



МЕНЮ

15 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 КРУПОЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	26,78	9,6	10,6	29,4	244
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт	91	62,05	15,3	19,5	8,6	261
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	204	34,32	5,6	6,5	32,3	213
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,50				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,35	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		138,10	37	37,2	112,3	917
Всего		138,10	37	37,2	112,3	917

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



директор

МБОУ СОШ №2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

15 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 КРУПОЙ соль йодированная, приправа, картофель, крупа гречневая ядрица, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	26,29	9,5	10,4	29,4	242
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	91	62,12	15,3	19,5	8,7	261
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	203	33,94	5,4	6,3	32,1	209
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая	200	7,52				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,26	1,9	0,2	11,9	57
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,15	4,6	0,4	30,1	142
Итого		137,27	36,7	36,8	112,2	911
Всего		137,27	36,7	36,8	112,2	911

Зав. производством (шеф-повар) _____