

Согласовано

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



МЕНЮ

13 мая 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль йодированная , крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	82,72	2,8	7,9	25	177
Печенье печенье сахарное мука высш.сорт	30	3,94	1,4	1,8	13,5	76
Какао на молоке чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	15,34	1,8	1,2	27,3	125
Фрукты яблоки	210	44,82	0,8	0,8	18,5	89
Итого		146,82	6,8	11,7	84,3	467
Всего		146,82	6,8	11,7	84,3	467

Зав. производством (шеф-повар)

15

Согласовано

Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

13 мая 2025 г.

1-4 кл ОВЗ



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	149	82,16	2,6	7,7	25	175
Печенье печенье сахарное мука высш.сорт	18	3,96	1,4	1,8	13,5	76
Какао на молоке чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	15,34	1,8	1,2	27,3	125
Фрукты яблоки	210	0,00				
Итого		101,46	5,8	10,7	65,8	376
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
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
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	100	47,27	12,8	9,7	9,1	168
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	150	14,34	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,20	1,7	0,2	11,1	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,07	4,5	0,4	29,9	141
Итого		136,60	31,3	19,2	120,3	761
Всего		238,06	37,1	29,9	186,1	1137

Зав. производством (шеф-повар)



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

МЕНЮ

13 мая 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль йодированная , крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	149	82,13	2,6	7,7	25	175
Печенье печенье сахарное мука высш.сорт	18	3,94	1,4	1,8	13,5	76
Какао на молоке чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	15,34	1,8	1,2	27,3	125
Фрукты яблоки	188	44,82	0,8	0,8	18,5	89
Итого		146,23	6,6	11,5	84,3	465
Всего		146,23	6,6	11,5	84,3	465

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано

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

МЕНЮ

13 мая 2025 г.

Инвалид



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	149	82,23	2,6	7,7	25	175
Печенье печенье сахарное мука высш. сорт	18	3,92	1,4	1,8	13,4	75
Какао на молоке чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	15,35	1,8	1,2	27,3	125
Фрукты яблоки	189	44,87	0,8	0,8	18,5	89
Итого		146,37	6,6	11,5	84,2	464
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ сайра бланширован., соль йодированная, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, приправа	250	41,38	10	3,4	22,6	157
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	100	47,26	12,7	9,7	9	168
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	18,66	4,8	7,9	48,6	278
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,19	1,7	0,2	11	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	59	5,01	4,5	0,4	29,6	140
Итого		148,97	34,3	21,7	136,4	861
Всего		295,34	40,9	33,2	220,6	1325

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

13 мая 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	149	82,15	2,6	7,7	25	175
Печенье печенье сахарное мука высш. сорт	18	3,95	1,4	1,8	13,5	76
Какао на молоке чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	15,34	1,8	1,2	27,3	125
Фрукты яблоки	188	44,82	0,8	0,8	18,5	89
Итого		146,26	6,6	11,5	84,3	465
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ огурцы грунтовые, томаты грунтовые	60	20,95	0,6	0,1	1,9	11
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ сайра бланширован., соль йодированная, крупа перловая, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, приправа	250	41,57	10	3,4	22,6	157
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ говядина б/к, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, лук репчатый, соль йодированная	100	47,27	12,8	9,7	9,1	168
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	19,04	4,8	7,9	48,6	278
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,52			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,21	1,7	0,2	11,1	53
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,06	4,5	0,4	29,9	141
Итого		149,62	34,4	21,7	136,9	862
Всего		295,88	41	33,2	221,2	1327

Зав. производством (шеф-повар)

9

Согласовано

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

МЕНЮ

13 мая 2025 г.

СВО



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, виноград сушеный (изюм), соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	149	82,17	2,6	7,7	25	175
Печенье печенье сахарное мука высш.сорт	18	3,95	1,4	1,8	13,5	76
Какао на молоке чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	200	15,34	1,8	1,2	27,3	125
Фрукты яблоки	188	44,81	0,8	0,8	18,5	89
Итого		146,28	6,6	11,5	84,3	465
Всего		146,28	6,6	11,5	84,3	465

Зав. производством (шеф-повар)

49

Согласовано

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

МЕНЮ

13 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							
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ томаты грунтовые	40	12,26	0,4	0,1	1,4	9	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, фарш лососевый	250	21,20	2,2	3,3	15,8	100	
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	35,25	12,2	7,3	8	142	
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	14,33	3,6	4,9	36,5	209	
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	9,06					
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,28	4,7	0,4	30,9	146	
Итого		99,76	25	16,2	104,6	664	
Всего		99,76	25	16,2	104,6	664	

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

13 мая 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
НАРЕЗКА ОВОЩНАЯ томаты грунтовые	5	12,15	0,4	0,1	1,4	9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ соль йодированная, пшено, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, фарш сосисевый	250	21,25	2,4	3,3	16,2	102
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ лук репчатый, говяжье сердце, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное	90	35,18	12,1	7,3	7,5	140
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	148	14,26	3,5	4,9	36	207
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	9,06				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,38	1,9	0,2	12	58
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,24	4,7	0,4	30,9	146
Итого		99,52	25	16,2	104	662
Всего		99,52	25	16,2	104	662

Зав. производством (шеф-повар) _____