

Согласовано



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

МЕНЮ

16 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						
томаты грунтовые	60	16,75	0,6	0,1	2,1	13
Макароны с сыром						
соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	24,96	9,3	9,8	32,3	248
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	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		60,23	13,8	18,6	72,2	504
Всего		60,23	13,8	18,6	72,2	504

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

16 мая 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	16,74	0,6	0,1	2,1	13
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	180	24,97	9,3	9,8	32,3	248
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	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,3	72
Итого		60,05	13,7	18,6	71,4	500
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , лавровый лист, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	200	29,71	7,4	8,2	14,5	156
ПЛОВ соль йодированная , приправа, говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	49,38	13,7	16,1	38,7	345
СОК сок яблочный	211	19,23	1,1	0,2	21,3	97
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,23	1,8	0,2	11,3	54
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,15	4,6	0,4	30,4	144
Итого		105,71	28,6	25,1	116,2	796
Всего		165,76	42,3	43,7	187,6	1296

Зав. производством (шеф-повар)

49



Согласовано

Директор

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

МЕНЮ

16 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	16,75	0,6	0,1	2,1	13
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	30,39	11,4	11,8	39,5	302
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	1,49	1,2	0,2	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,3	72
Итого		65,49	15,8	20,6	78,6	554
Всего		65,49	15,8	20,6	78,6	554

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

16 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	16,62	0,6	0,1	2,1	13
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	30,41	11,4	11,8	39,5	302
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	1,99	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	30	2,55	2,3	0,2	15,1	71
Итого		65,38	15,8	20,6	78,5	554
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная , лавровый лист, приправа, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	36,36	9,3	10,3	18	195
ПЛОВ соль йодированная , приправа, говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	250	61,12	17,2	20,3	48,2	430
СОК сок яблочный	210	19,18	1,1	0,2	21,2	97
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,28	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	61	5,18	4,7	0,4	30,6	145
Итого		124,12	34,1	31,4	129,4	922
Всего		189,50	49,9	52	207,9	1476

Зав. производством (шеф-повар)

МБОУ СОШ № 2
г. Поронайск

МЕНЮ
16 мая 2025 г.

5-9 кл ОВЗ

Зав. производством (шеф-повар) _____

Муниципальное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Поронайска»

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

— /Сыругина Л.С./

CBO

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПОМИДОР СВЕЖИЙ томаты грунтовые	60	16,77	0,6	0,1	2,1	13
МАКАРОНЫ С СЫРОМ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое	220	30,40	11,4	11,8	39,5	302
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	7,5	36
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	30	2,58	2,3	0,2	15,3	72
Итого		65,51	15,8	20,6	78,6	554
Всего		65,51	15,8	20,6	78,6	554

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



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

МЕНЮ

16 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории	250	29,76	7,6	8,5	18,1	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	50,18	14,1	16,2	39,5	351
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,28	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		106,48	29,1	25,5	119,4	814
Всего		106,48	29,1	25,5	119,4	814

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

16 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 (ОГУРЕЦ/ПОМИДОР) томаты грунтовые, огурцы грунтовые	51	16,71	0,5	0,1	1,8	11
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИЦЕЙ соль йодированная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	29,82	7,6	8,5	18	174
ПЛОВ СО СВИНИНОЙ соль йодированная, говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь красная, томатная паста	200	49,86	14	16,1	39,7	350
СОК В АССОРТИМЕНТЕ сок яблочный	200	19,16	1	0,2	20,2	92
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,26	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,15	4,6	0,4	30,1	142
Итого		122,96	29,5	25,5	121,3	824
Всего		122,96	29,5	25,5	121,3	824

Зав. производством (шеф-повар)