

Согласовано

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

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Омлет натуральный яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	170	66,28	14,1	20	7,3	255
Овощи свежие огурцы грунтовые	60	18,32	0,5	0,1	1,5	8
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
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,98	3,7	4,7		58
Итого		102,79	22,1	25,2	46,5	489
Всего		102,79	22,1	25,2	46,5	489

Зав. производством (шеф-повар)

С

Согласовано

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

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25%, масло подсолнечное рафинированное	175	68,02	14,5	20,4	7,3	260
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ огурцы грунтовые	60	18,34	0,5	0,1	1,5	8
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	31	2,62	2,4	0,2	15,5	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,93	3,6	4,7		58
Итого		104,40	22,4	25,6	46	492
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, лавровый лист, приправа, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло, подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории, томатная паста	200	21,27	4,6	6,5	14,3	131
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	206	61,48	18,8	23	42,5	439
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,27	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,24	4,7	0,4	30,9	146
Итого		99,72	30,6	30,4	126,1	894
Всего		204,12	53	56	172,1	1386

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

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

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	165	68,01	14,5	20,4	7,3	260
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ огурцы грунтовые	60	18,32	0,5	0,1	1,5	8
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	31	2,61	2,4	0,2	15,5	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,99	3,6	4,7		58
Итого		104,43	22,4	25,6	46	492
Всего		104,43	22,4	25,6	46	492

Зав. производством (шеф-повар)

Handwritten signature in blue ink.

Согласовано

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

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	175	67,71	14,5	20,4	7,3	260
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ огурцы грунтовые	60	18,45	0,5	0,1	1,5	8
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	31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,92	3,6	4,7		58
Итого		104,22	22,4	25,6	46,1	492
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная , сметана 20% жирности, лавровый лист, приправа, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, томатная паста	250	30,63	6	10	18,2	182
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная , кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	258	76,05	23,5	28,9	52	543
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	26	2,18	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		123,33	36,4	39,8	137,8	1041
Всего		227,55	58,8	65,4	183,9	1533

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

МБОУ СОШ № 2 г. Поронайск

/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , масло подсолнечное рафинированное	175	68,04	14,5	20,4	7,3	260
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ огурцы грунтовые	60	18,32	0,5	0,1	1,5	8
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	31	2,62	2,4	0,2	15,5	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,98	3,6	4,7		58
Итого		104,46	22,4	25,6	46	492
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная , сметана 20% жирности, приправа, лавровый лист, картофель, крупа перловая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, кури потрош. 1 категории, томатная паста	250	30,65	6	10	18,2	182
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ соль йодированная , кури потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, приправа, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	258	76,10	23,5	28,9	52	543
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая	200	9,46	0,7	0,3	27	123
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,26	1,8	0,2	11,4	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	62	5,23	4,7	0,4	30,9	146
Итого		123,70	36,7	39,8	139,5	1049
Всего		228,16	59,1	65,4	185,5	1541

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



Директор

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

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ яйца куриные (шт.), молоко сухое цельное 25% , соль йодированная , масло подсолнечное рафинированное	175	68,02	14,5	20,4	7,3	260
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ огурцы грунтовые	60	18,34	0,5	0,1	1,5	8
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	31	2,62	2,4	0,2	15,5	73
Сыр (порциями) сыр голландский (круглый)	15	11,93	3,6	4,7		58
Итого		104,40	22,4	25,6	46	492
Всего		104,40	22,4	25,6	46	492

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

19 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						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	25,89	5,4	7,7	17,8	159
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	198	55,80	17,4	21,6	41,3	417
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	12,08				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,29	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,22	4,7	0,4	30,8	146
Итого		101,28	29,3	29,9	101,4	777
Всего		101,28	29,3	29,9	101,4	777

Зав. производством (шеф-повар)

(Handwritten signature)

Согласовано



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

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ соль йодированная, картофель, крупа рисовая, морковь красная, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, говядина б/к, томатная паста	250	25,47	5,2	7,6	17,6	157
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь красная, соль йодированная, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт	199	55,85	17,3	21,6	41,1	416
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	12,08				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	27	2,28	1,8	0,2	11,5	55
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,22	4,7	0,4	30,8	146
Итого		100,90	29	29,8	101	774
Всего		100,90	29	29,8	101	774

Зав. производством (шеф-повар)

cs