


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

МЕНЮ

21 мая 2025 г.

1-4 класс

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Печень по-строгановски соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		70	43,95	17,3	4,4	1,5	130
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое		150	12,50	7,9	6	34,1	216
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон		185/15/7	5,54	0,3		14,3	59
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
Фрукты апельсин		150	37,12	0,8	0,2	7,1	38
Итого			103,33	29,9	11	80,6	555
Всего			103,33	29,9	11	80,6	555

Зав. производством (шеф-повар) _____



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

МЕНЮ

21 мая 2025 г.

1-4 кл ОВЗ

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Печень по-строгановски соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	43,99	17,3	4,4	1,5	130
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	5,56	0,3		14,3	59
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	150	11,03	5,9	5,4	25,5	170
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,83	1,4	0,2	9,2	45
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,60	2,3	0,2	15,4	73
Фрукты апельсин	87	37,11	0,8	0,2	7,1	38
Итого		102,12	28	10,4	73	515
Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная , капуста белокочанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории, сметана 20% жирности	200	29,17	7,8	9,7	18,9	190
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	57,71	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	152	11,08	5,3	4,6	32,8	189
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ русника , вода питьевая, сахар песок	200	14,51			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,76	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,6	145
Итого		120,40	34,2	32,6	125,3	912
Всего		222,52	62,2	43	198,3	1427

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



Директор

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

МЕНЮ

21 мая 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Печень по- строгановски соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	44,01	17,3	4,4	1,5	130
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,70	4,7	5,9	46,8	253
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	5,54	0,3		14,3	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,84	1,4	0,2	9,2	45
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,59	2,3	0,2	15,4	73
Фрукты апельсин	87	37,11	0,8	0,2	7,1	38
Итого		106,80	26,8	10,9	94,3	598
Всего		106,80	26,8	10,9	94,3	598

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано



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

МЕНЮ

21 мая 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда		Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак						
Печень по- строгановски соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый		71	44,15	17,3	4,4	1,5	130
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое		200	15,82	4,7	5,9	46,8	253
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон		185/15/7	5,43	0,3		14,3	58
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		22	1,85	1,5	0,2	9,3	45
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		31	2,64	2,4	0,2	15,6	73
Фрукты апельсин		87	37,24	0,8	0,2	7,1	38
Итого			107,13	27	10,9	94,6	597
	Обед						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная , капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, куры потрош. 1 категории		250	32,89	9,4	12	20	220
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт		76	57,72	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое		202	15,17	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок		200	14,38			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой		34	2,85	2,3	0,3	14,4	69
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт		60	5,08	4,6	0,4	30,1	142
Итого			128,09	37,6	36,3	137,3	1004
Всего			235,22	64,6	47,2	231,9	1601

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

21 мая 2025 г.

5-9 кл овз

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	Завтрак					
Печень по-строгановски соль йодированная , говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	44,00	17,3	4,4	1,5	130
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная , масло сладко-сливочное несоленое	200	15,72	4,7	5,9	46,8	253
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	5,53	0,3		14,3	59
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,84	1,4	0,2	9,2	45
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,59	2,3	0,2	15,4	73
Фрукты апельсин	87	37,12	0,8	0,2	7,1	38
Итого		106,81	26,8	10,9	94,3	598
	Обед					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ соль йодированная , капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, томатная паста, кури потрош. 1 категории	250	32,93	9,4	12	20	220
ГУЛЯШ соль йодированная , говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	57,70	14,2	17,6	7,3	235
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ соль йодированная , макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое	202	14,81	7,1	6	43,7	252
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , вода питьевая, сахар песок	200	14,56			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,75	2,2	0,3	13,9	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	61	5,19	4,7	0,4	30,6	145
Итого		127,95	37,6	36,3	137,3	1005
Всего		234,75	64,4	47,2	231,6	1603

Зав. производством (шеф-повар)

4

МБОУ СОШ № 2 г. П. /Сыру

Директор
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						
Печень по-строгановски соль йодированная, говяжья печень, сметана 20% жирности, лук репчатый	70	44,04	17,3	4,4	1,5	130
КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое	200	15,72	4,7	5,9	46,8	253
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	22	1,84	1,4	0,2	9,2	45
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон	185/15/7	5,53	0,3		14,3	59
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	31	2,60	2,3	0,2	15,4	73
Фрукты апельсин	87	37,10	0,8	0,2	7,1	38
Итого		106,82	26,8	10,9	94,3	598
Всего		106,82	26,8	10,9	94,3	598

9

Согласовано

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

МЕНЮ

21 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, яйца куриные (шт.), сметана 20% жирности, картофель, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	42,85	8,4	13,7	19,7	228
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	75	53,40	13,4	17,6	4,1	218
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	199	37,67	6,2	9,8	27,2	227
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	9,06				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,36	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,76	4,3	0,3	28,2	133
Итого		150,10	34,1	41,6	90,9	862
Всего		150,10	34,1	41,6	90,9	862

Зав. производством (шеф-повар)

4

Согласовано

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

МЕНЮ

21 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, яйца куриные (шт.), сметана 20% жирности, картофель, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куры потрош. 1 категории	250	44,75	8,8	14,1	19,7	233
ГУЛЯШ соль йодированная, говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт	69	53,88	13,7	17,6	4,5	221
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло -сливочное	200	38,07	6,4	9,9	27,4	230
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника , сахар песок, вода питьевая	200	9,06				
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	28	2,33	1,8	0,2	11,7	56
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	56	4,72	4,3	0,3	28,2	133
Итого		152,81	35	42,1	91,5	873
Всего		152,81	35	42,1	91,5	873

Зав. производством (шеф-повар)