

Согласовано



Директор
г. Поронайск
Быругина Л.С./

МЕНЮ

28 января 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 со сметаной <small>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9%</small>	150	72,75	2,3	8,6	14	138
Печенье <small>печенье сахарное мука высш. сорт</small>	30	8,70	3	3,9	29,8	167
Какао на молоке <small>какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок</small>	200	18,21	2	1,8	17,1	91
Груша <small>груша</small>	210	0,00				
Итого		99,66	7,3	14,3	60,9	396
Всего		99,66	7,3	14,3	60,9	396

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

28 января 2025 г.

5-11

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	72,70	2,3	8,6	14	138
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	8,70	3	3,9	29,8	167
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	202	19,52	2,1	1,9	18	96
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		100,93	7,4	14,4	61,8	401
Всего		100,93	7,4	14,4	61,8	401

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

28 января 2025 г.

Инвалид

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	140	67,51	1,1	7,6	13,9	124
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	8,71	3	3,9	29,8	167
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	203	19,71	2,1	1,9	18,1	97
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		95,93	6,2	13,4	61,8	388
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	250	55,48	10,6	13	21,4	239
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	31,69	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,47	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,51			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,77	2,2	0,3	14	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	56	4,75	4,3	0,3	28,1	133
Итого		121,67	22,4	26,5	123,4	805
Всего		217,60	28,6	39,9	185,2	1193

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано



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

МЕНЮ

28 января 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 со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	72,77	2,3	8,7	14	138
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	8,70	3	3,9	29,8	167
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	202	19,52	2,1	1,9	18	96
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		101,00	7,4	14,5	61,8	401
Обед						
БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль, картофель, вода питьевая, говядина б/к	250	55,57	10,6	13	21,4	239
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	31,65	1,7	6,9	9,7	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль, масло сладко-сливочное несоленое	150	13,48	3,6	6	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	13,51			13,7	54
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	33	2,76	2,2	0,3	13,8	67
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт	56	4,74	4,2	0,3	27,9	132
Итого		121,71	22,3	26,5	123	804
Всего		222,71	29,7	41	184,8	1205

Зав. производством (шеф-повар) _____

Согласовано



Директор
Поронайск
/Сыругина Л.С./

МЕНЮ

28 января 2025 г.

СВО

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
Запеканка из творога со сметаной молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, соль, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сметана 20% жирности, творог 9 %	150	72,73	2,3	8,7	14	138
ПЕЧЕНЬЕ печенье сахарное мука высш. сорт	30	8,70	3	3,9	29,8	167
КАКАО НА МОЛОКЕ какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	202	19,52	2,1	1,9	18	96
ГРУША груша	210	0,00				
Итого		100,95	7,4	14,5	61,8	401
Всего		100,95	7,4	14,5	61,8	401

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

28 января 2025 г.

ГРУППА 1-2 классы

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЦ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, говядина б/к	250	50,64	10,3	13,9	20,8	244
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	99	32,31	1,7	6,9	9,8	103
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	151	13,59	3,6	4,9	36,7	210
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,31			22	87
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,64	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,10	4,6	0,4	30,1	142
Итого		115,59	22,3	26,4	132,7	850
Всего		115,59	22,3	26,4	132,7	850

Зав. производством (шеф-повар)

Согласовано

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

МЕНЮ

28 января 2025 г.

род плата 5-11 классы



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед						
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ сметана 20% жирности, свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь красная, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая, говядина б/к	250	50,46	10,2	13,8	20,9	243
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ соль йодированная, филе минтая, хлеб пшеничн. формовой мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт рафинированное, фарш лососевый, лук репчатый	100	32,35	1,7	6,9	9,9	104
РИС ОТВАРНОЙ крупа рисовая, соль йодированная, масло -сливочное	150	13,56	3,6	4,9	36,5	209
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ брусника, сахар песок, вода питьевая	200	11,28			21,8	86
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржаной формовой	31	2,69	2,1	0,3	13,3	64
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ хлеб пшеничн.формовой мука 1 сорт	60	5,09	4,6	0,4	30,1	142
Итого		115,44	22,2	26,3	132,5	848
Всего		115,44	22,2	26,3	132,5	848

Зав. производством (шеф-повар)