

МЕНЮ
19 января 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ р. п. им. В. И. Ленина
МО «Барышский район»
С. В. Фечин

Питания

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			
				Б	Ж	У	У
1	2	3	4	5	6	7	

Завтрак 1-4 класс

219-У	Сырники творожные	120	36,00	23,7	10,7	18,1	
334-У	Соус ягодный сладкий	50	1,00	0,2	0	10,1	
430	Чай с сахаром	200	1,67	0,4	0,1	15	
Пром.	Апельсин	120	18,31	1,1	0,2	9,7	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	2,3	0,2	14,8	
Итого завтрак				27,7	11,2	67,7	
Обед 1-4 класс				54,48			

17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	16,00	0,4	0	1,1	
108	Суп «Харчо»	200	19,90	7,4	3,9	20,1	
311-У	Картофель отварной	150	14,92	4,1	5	24,2	
267,66-У	Котлета куриная	90	26,34	12,3	17,3	15,3	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
Пром.	Сок яблочный	200	4,03	1	0,2	20,2	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5	27	100,7	

Обед 5-11 класс

17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	16,00	0,4	0	1,1	
108	Суп «Харчо»	200	19,90	7,4	3,9	20,1	
311-У	Картофель отварной	150	14,72	4,1	5	24,2	
267,66-У	Котлета куриная	90	26,34	12,3	17,3	15,3	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
Пром.	Сок яблочный	200	4,03	1	0,2	20,2	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5	27	100,7	

Подник

345,27	Компот из яблок и шиповника	200	8,59	0,2	0,1	6,7	
406	Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	15,72	9,7	6,7	38,9	
Итого за подник				9,9	6,8	45,6	

Старший повар Шиммарова В. В.

Медсестра Н. В. Журкина