

МЕНЮ  
24 сентября 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
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак 1-4 класса</b>						
54-10	Омлет натуральный	150 0,1	23,97	12,7	18	3,2
23	Чай витаминизированный	200	1,87	0,5	0,1	4,6
Пром.	Банан	130	23,34	2	0,7	27,3
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	3,8	0,4	24,6
<b>Итого завтрак</b>			54,46	19	19,2	59,7
<b>Обед 1-4 классе</b>						
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	22,05	0,4	0	1,1
54-6r	Рис отварной	150	12,28	3,6	4,8	36,4
392.32-	Суп летний	200	16,33	18	18,7	30,9
234-У	Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	34,00	15,3	10,9	23,7
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,03	0,5	0,1	23,7
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>			100,85	41,1	35,1	124,7
<b>Обед 5-11 классе</b>						
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	22,05	0,4	0	1,1
54-6r	Рис отварной	150	12,28	3,6	4,8	36,4
392.32-	Суп летний	200	16,33	18	18,7	30,9
234-У	Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	34,00	15,3	10,9	23,7
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,03	0,5	0,1	23,7
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>			93,21	41,1	35,1	124,7
<b>Полдник</b>						
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	19,87	10,1	15,3	50,3
Пром.	Ряженка 2,5%	150	4,03	4,4	3,8	6,3
<b>Итого за полдник</b>			21,90	14,5	19,1	56,6

Старший повар

Шишмарова В. В.

Медсестра

Н. В. Журкина