

МЕНЮ
27 декабря 2025 г.

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

Понедельник

№ рек.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества				
				Б	Ж	У	6	7
1	2	3	4	5	6	7		
Завтрак 1-4 класс								
102.2	Салат-коктейль фруктовый	100	16,48	0,7	0,3	12		
377	Чай фруктовый	200	1,67	0,6	0,2	7		
396	Блины со сгущённым молоком	200	36,32	15,6	13,7	87,5		
			54,48					
Итого завтрак				16,9	14,2	106,5		
Обед 1-4 класс								
52	Салат из свежих с маслом растительным	60	3,36	0,9	2,5	5,3		
54-1с	Ши из свежей капусты со сметаной	200	8,39	4,7	5,6	5,7		
54-1г	Макаронны отварные	150	8,60	5,3	4,9	32,8		
299-У	Котлета куриная	90	30,42	19,3	16,9	21,3		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,03	0,4	0	21,6		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8		
	маслины	150	10,93					
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	33,9	30,5	106,5	
Обед 5-11 класс								
52	Салат из свежих с маслом растительным	60	3,36	0,9	2,5	5,3		
54-1с	Ши из свежей капусты со сметаной	200	8,39	4,7	5,6	5,7		
54-1г	Макаронны отварные	150	8,60	5,3	4,9	32,8		
299-У	Котлета куриная	90	30,42	19,3	16,9	21,3		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,03	0,4	0	21,6		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				59,32	33,9	30,5	106,5	
Полдник								
15-У	Компот из яблок	200	9,00	0,2	0,2	6,7		
456.31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	21,55	11,6	7,9	41,9		
Итого за полдник				30,55	11,8	8,1	48,6	

Старший повар Велл Шишмарова В. В.

Мелсестра _____ Н. В. Журкина