

МЕНЮ  
7 февраля 2025 г.

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

Питание

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества				
				Б	Ж	У	6	7
1	2	3	4	5	6	7		
<b>Завтрак 1-4 класс</b>								
54-10	Омлет натуральный	150	23,94	12,7	18	3,2		
23	Чай витаминизированный	200	1,67	0,5	0,1	4,6		
Пром.	Банан	130	25,34	2	0,7	27,3		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	3,8	0,4	24,6		
<b>Итого завтрак</b>				19	19,2	59,7		
<b>Обед 1-4 класс</b>								
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	16,00	0,4	0	1,1		
54-6г	Рис отварной	150	12,94	3,6	4,8	36,4		
392,32-	Суп летний	200	18,43	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>				41,1	35,1	124,7		
<b>Обед 5-11 класс</b>								
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	16,00	0,4	0	1,1		
54-6г	Рис отварной	150	12,94	3,6	4,8	36,4		
392,32-	Суп летний	200	18,43	18	18,7	30,9		
234-У	Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	4,03	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>				41,1	35,1	124,7		
<b>Подник</b>								
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	14,67	10,1	15,3	50,3		
Пром.	Раженка 2,5 %	150	9,00	4,4	3,8	6,3		
<b>Итого за подник</b>				14,5	19,1	56,6		

Старший повар \_\_\_\_\_ Ципшмарова В. В.

Медсестра \_\_\_\_\_ Н. В. Журкина