

МЕНЮ
10 февраля 2025 г.

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

Понедельник

№ рец.	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	14,70	0,7	0,3	12		
377	Чай фруктовый	200	14,30	0,6	0,2	7		
396	Блины со стучённым молоком	200	35,40	15,6	13,7	87,5		
Итого завтрак								
				16,9	14,2	106,5		
Обед 1-4 класс								
52	Салат из свежклы с маслом растительным	60	3,36	0,9	2,5	5,3		
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	8,30	4,7	5,6	5,7		
54-1г	Макаронны отварные	150	8,00	5,3	4,9	32,8		
299-У	Котлета куриная	90	26,34	19,3	16,9	21,3		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,00	0,4	0	21,6		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	23,80	3,3	0,6	19,8		
		100	16,24					
		40	16,24					
Итого за Обед (полноценный рацион питания)								
				33,9	30,5	106,5		
Обед 5-11 класс								
52	Салат из свежклы с маслом растительным	60	3,36	0,9	2,5	5,3		
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	8,30	4,7	5,6	5,7		
54-1г	Макаронны отварные	150	8,00	5,3	4,9	32,8		
299-У	Котлета куриная	90	26,34	19,3	16,9	21,3		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,00	0,4	0	21,6		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)								
				60,21	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	20,81	11,6	7,9	41,9		
Итого за полдник								
				11,8	8,1	48,6		

Старший повар Шпишмарова В. В.

Мелдестра Н. В. Журкина