

МЕНЮ
11 февраля 2025 г.

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

С. В. Фечин

Питание

№ рел.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества						
				Б	Ж	У	5	6	7	
Завтрак 1-4 класс										
1		2	4							
219-У	Сырники творожные	120	34,53	23,7	10,7	18,1				
334-У	Соус ягодный сладкий	50	5,05	0,2	0	10,1				
430	Чай с сахаром	200	1,67	0,4	0,1	15				
Пром.	Апельсин	120	40,50	1,1	0,2	9,7				
Пром.	Хлеб пшеничный	50	2,48	2,3	0,2	14,8				
Итого завтрак				27,7	11,2	67,7				
Обед 1-4 класс										
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	16,00	0,4	0	1,1				
108	Суп «Харчо»	200	12,90	7,4	3,9	20,1				
311-У	Картофель отварной	150	14,88	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	0,00	1	0,2	20,2				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	28,5	100,7				
Обед 5-11 класс										
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	16,00	0,4	0	1,1				
108	Суп «Харчо»	200	12,90	7,4	3,9	20,1				
311-У	Картофель отварной	150	14,88	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	0,00	1	0,2	20,2				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				86,48	28,5	100,7				
Полдник										
345.27	Компот из яблок и шиповника	200	6,90	0,2	0,1	6,7				
406	Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	13,77	9,7	6,7	38,9				
Итого за полдник				22,67	9,9	6,8				45,6

Повар  Шчмарова В. В.

Медсестра  Н. В. Журкина