

МЕНЮ
25 февраля 2015 г.

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

Вторник

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			
				Б	Ж	У	У
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак 1-4 класс							
330	Соус сметанный	30	3,00	0,8	2,4	2,3	
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	12,54	3,9	2,9	11,2	
394-У	Вареники с картофелем	120	19,01	5,8	8,7	32,1	
Пром.	Яблоко	120	16,31	0,5	0,5	11,8	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	2,3	0,2	14,8	
Итого завтрак				13,3	14,7	72,2	
Обед 1-4 класс							
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	16,00	0,4	0	1,1	
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	8,95	5,1	4,5	10,8	
304-У	Рис отварной	150	12,74	3,5	4,3	35,8	
295-У	Котлета рыбная	90	27,20	17,1	23,1	22,6	
15	Компот из яблок и вишни	200	4,03	0,2	0,1	20,1	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
	<i>миссурач</i>	99	26,31				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				29,6	32,6	110,2	
Обед 5-11 класс							
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	16,00	0,4	0	1,1	
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	8,95	5,1	4,5	10,8	
304-У	Рис отварной	150	12,74	3,5	4,3	35,8	
295-У	Котлета рыбная	90	27,20	17,1	23,1	22,6	
15	Компот из яблок и вишни	200	4,03	0,2	0,1	20,1	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				29,6	32,6	110,2	
Полдник							
342	Компот из свежих плодов	200	4,02	0,4	0	6,4	
432,28	Эпочмак	100	22,20	8,6	6,8	33,4	
Итого за полдник				9	6,8	39,8	

Старший повар  Шишмарова В. В.

Мелестра  Н. В. Журкина