

МЕНЮ  
28 сентября 2025 г.

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

Питания

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества				
				Б	Ж	У	5	6
1	2	3	4	5	6	7		
Завтрак 1-4 класс								
54-10	Омлет натуральный	150	23,51	12,7	18	3,2		
23	Чай витаминизированный	200	1,61	0,5	0,1	4,6		
Пром.	Банан	130	28,68	2	0,7	27,3		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	3,8	0,4	24,6		
Итого завтрак								
Обед 1-4 класс				511,46	19	19,2	59,7	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)								
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	16,00	0,4	0	1,1		
54-6г	Рис отварной	150	19,44	3,6	4,8	36,4		
392,32-	Суп летний	200	18,48	18	18,7	30,9		
234-У	Котлеты рыбные запеченные под сметано-луковым соусом	90	40,00	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		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,85	41,1	35,1	124,7	
Обед 5-11 класс								
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	16,00	0,4	0	1,1		
54-6г	Рис отварной	150	19,44	3,6	4,8	36,4		
392,32-	Суп летний	200	18,48	18	18,7	30,9		
234-У	Котлеты рыбные запеченные под сметано-луковым соусом	90	40,00	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		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				95,42	41,1	35,1	124,7	
Подник								
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	14,64	10,1	15,3	50,3		
Пром.	Ряженка 2,5%	150	9,00	4,4	3,8	6,3		
Итого за подник				26,64	14,5	19,1	56,6	

Старший повар Велл Шишмарова В. В.

Медсестра Фурцева Н. В. Журкина