

МЕНЮ
3 марта 2025 г.

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

С. В. Фечин

Понедельник

№ респ.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества		
				Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак 1-4 класс						
102,2	Салат-коктейль фруктовый	100	18,90	0,7	0,3	12
377	Чай фруктовый	200	1,73	0,6	0,2	7
396	Блины со густым молоком	200	35,03	15,6	13,7	87,5
Итого завтрак						
			54,46	16,9	14,2	106,5
Обед 1-4 класс						
52	Салат из свежих овощей с маслом растительным	60	3,74	0,9	2,5	5,3
54-1с	Пицца из свежей капусты со сметаной	200	8,58	4,7	5,6	5,7
54-1г	Макароны отварные	150	11,62	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	4,52	0,4	0	21,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	29,49	3,3	0,6	19,8
			40			
			50			
Итого за Обед (полноценный рацион питания)						
			100,25	33,9	30,5	106,5
Обед 5-11 класс						
52	Салат из свежих овощей с маслом растительным	60	3,74	0,9	2,5	5,3
54-1с	Пицца из свежей капусты со сметаной	200	8,58	4,7	5,6	5,7
54-1г	Макароны отварные	150	11,62	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	4,52	0,4	0	21,6
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
Итого за Обед (полноценный рацион питания)						
			58,86	33,9	30,5	106,5
Подник						
15-У	Компот из яблок	200	4,03	0,2	0,2	6,7
456,31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	22,20	11,6	7,9	41,9
Итого за подник						
			26,23	11,8	8,1	48,6

Повар  Шишмарова В. В.

Медсестра  Н. В. Журкина