

МЕНЮ
7 марта 2025 г.

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

Пятница

№ рец.	Прём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества		
				Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак 1-4 класс						
219-У	Сырники творожные	120	33,30	23,7	10,7	18,1
334-У	Соус ягодный сладкий	50	2,63	0,2	0	10,1
430	Чай с сахаром	200	1,43	0,4	0,1	15
Пром.	Апельсин	120	13,42	1,1	0,2	9,7
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,38	2,3	0,2	14,8
Итого завтрак				27,7	11,2	67,7
Обед 1-4 класс						
<i>54,46</i>						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	0,80	0,4	0	1,1
108	Суп «Харчо»	200	11,89	7,4	3,9	20,1
311-У	Картофель отварной	150	14,93	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	9,00	1	0,2	20,2
				<i>100</i>		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5	27	100,7
Обед 5-11 класс						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60		0,4	0	1,1
108	Суп «Харчо»	200	11,89	7,4	3,9	20,1
311-У	Картофель отварной	150	14,93	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	9,00	1	0,2	20,2
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5	27	100,7
Подник						
345.27	Компот из яблок и шиповника	200	4,03	0,2	0,1	6,7
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	15,77	9,7	6,7	38,9
Итого за подник				9,9	6,8	45,6

Старший повар *В. В.* Шилмарова В. В.

Мелсестра *Н. В.* Журкина