

МЕНЮ
10 марта 2025 г.

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

Понедельник

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества						
				Б	Ж	У	Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7				
Завтрак 1-4 класс										
53-193	Масло сливочное (порциями)	10		0,1	7,3	0,1				
54-13	Сыр твердых сортов в нарезке	10	7,60	2,3	3	0				
54-16к	Каша «Дружба»	220	21,40	5,5	6,5	26,4				
54-21гн	Какао с молоком	200	18,57	4,7	3,5	12,5				
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	4,6	0,5	29,5				
	<i>маркиная</i>	50	0,85							
Итого завтрак				17,2	20,8	68,5				
Обед 1-4 класс			54,48							
13	Овощная нарезка*	60	7,75	0,3	0	1				
113	Суп-лапша домашняя	200	10,33	5,7	7,2	12,1				
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	14,18	7,8	7	33,9				
268-У	Биточки «Детские» тушёные с овощами	90	28,03	16,6	16,6	21,8				
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,03	0,5	0,1	12,8				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8				
	<i>маркиная</i>	70	32,07							
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			100,25	34,2	31,5	101,4				
Обед 5-11 класс										
13	Овощная нарезка*	60	7,75	0,3	0	1				
113	Суп-лапша Домашняя	200	10,33	5,7	7,2	12,1				
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	14,18	7,8	7	33,9				
268-У	Биточки «Детские» тушёные с овощами	90	28,03	16,6	16,6	21,8				
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,03	0,5	0,1	12,8				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			68,78	34,2	31,5	101,4				
Полдник										
342-У	Компот из консервированных плодов У	200	9,00	0,4	0	29,5				
410-У	Ватрушка с творогом	100	19,10	10,8	5,4	41,9				
Итого за полдник			28,10	11,2	5,4	71,4				

Старший повар

Шилимарова В. В.

Медсестра

Н. В. Журкина