

МЕНЮ
14 марта 2025 г.

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

ПЯТНИЦА

№ 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										
54-10	Омлет натуральный	150	23,94		12,7	18		3,2		
23	Чай витаминизированный	200	1,73		0,5	0,1		4,6		
Пром.	Банан	130	25,22		2	0,7		27,3		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54		3,8	0,4		24,6		
Итого завтрак				54,46	19	19,2		59,7		
Обед 1-4 класс										
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	19,34		0,4	0		1,1		
54-6г	Рис отварной	150	15,35		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	36,00		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	4,58		3,3	0,6		19,8		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	41,1	35,1		124,7		
Обед 5-11 класс										
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	19,34		0,4	0		1,1		
54-6г	Рис отварной	150	15,35		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	36,00		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	4,58		3,3	0,6		19,8		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				95,80	41,1	35,1		124,7		
Подлинк										
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	80,88		10,1	15,3		50,3		
Пром.	Раженка 2,5 %	150	9,00		4,4	3,8		6,3		
Итого за подлинк				89,88	14,5	19,1		56,6		

Старший повар  Шишмарова В. В.

Медсестра  Н. В. Журкина