

МЕНЮ

10 марта 2025 г.

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

С. В. Фечин

Среды	№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества		
					Б	Ж	У
	1	2	3	4	5	6	7
Завтрак 1-4 класс							
	1	Молоко стужённое	30		2,2	2,6	16,7
	54-21гн	Какао с молоком	200	12,57	4,7	3,5	12,5
	71,13	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	130	26,67	15,5	14,8	38,3
	Пром.	Хлеб пшеничный	50	1,77	1,5	0,2	9,8
	Пром.	Яблоко		13,51	0,5	0,5	11,8
	Итого завтрак			54,46	24,4	21,6	89,1
Обед 1-4 класс							
	54-11з	Салат из моркови и яблок	60	7,13	0,5	1	1,5
	102-У	Суп картофельный с горохом	200	6,12	7,3	4,7	15
	54-26г	Рис с овощами	150	15,85	3,2	5,7	26
	23-У	Нагетсы «Детские»*	90	37,40	17,7	17	17,2
	375,01	Чай черный с лимоном	200	2,43	0,4	0,1	5,2
	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
		<i>мансаури</i>	90	26,30			
	Итого за Обед (полноценный рацион питания)			100,25	32,4	29,1	84,7
Обед 5-11 класс							
	0,05-У	Закуска овощная *	60	8,13	0,5	1	1,5
	102-У	Суп картофельный с горохом	200	6,12	7,3	4,7	15
	54-26г	Рис с овощами	150	15,35	3,2	5,7	26
	23-У	Нагетсы «Детские»*	90	37,40	17,7	17	17,2
	375,01	Чай черный с лимоном	200	2,43	0,4	0,1	5,2
	Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
	Итого за Обед (полноценный рацион питания)			73,95	32,4	29,1	84,7
Полдник							
	338	Компот из яблок и лимона	200	6,69	0,2	0,1	6,2
	406	Пирожок с фруктовой начинкой	100	16,72	5,3	3,4	43,4
	Итого за полдник			23,41	5,5	3,5	49,6

Старший повар Шу Шишмарова В. В.

Медсестра _____ Н. В. Журкина