

МЕНЮ

21 марта 2025 г.

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

№ рецепта	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества					
				Б	Ж	У	Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6	7	7		
<b>Завтрак 1-4 класс</b>									
219-У	Сырники творожные	120	33,83	23,7	10,7	18,1			
334-У	Соус ягодный сладкий	50	2,2	0,2	0	10,1			
430	Чай с сахаром	200	1,73	0,4	0,1	15			
Пром.	Апельсин	120	15,66	1,1	0,2	9,7			
Пром.	Хлеб пшеничный	50	1,77	2,3	0,2	14,8			
<b>Итого завтрак</b>				27,7	11,2	67,7			
<b>Обед 1-4 класс</b>									
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	17,37	0,4	0	1,1			
108	Суп «Харчо»	200	13,07	7,4	3,9	20,1			
311-У	Картофель отварной	150	24,70	4,1	5	24,2			
267.66-У	Котлета куриная	90	20,35	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			
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				28,5	27	100,7			
<b>Обед 5-11 класс</b>									
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	17,37	0,4	0	1,1			
108	Суп «Харчо»	200	13,97	7,4	3,9	20,1			
311-У	Картофель отварной	150	24,70	4,1	5	24,2			
267.66-У	Котлета куриная	90	26,25	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			
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				28,5	27	100,7			
<b>Полдник</b>									
345,27	Компот из яблок и шиповника	200	0,76	0,2	0,1	6,7			
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	23,44	9,7	6,7	38,9			
<b>Итого за полдник</b>				9,9	6,8	45,6			

Старший повар \_\_\_\_\_ Шишмарова В. В.

Медсестра \_\_\_\_\_ Н. В. Журкина