

МЕНЮ
29 марта 2025 г.

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

Понедельник

№ рел.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества				
				Б	Ж	У	5	6
1	2	3	4	5	6	7		
Завтрак 1-4 класс								
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	10	7,60	2,3	3	0		
54-1бк	Каша «Дружба»	220	21,40	5,5	6,5	26,4		
54-21гн	Какао с молоком	200	12,57	4,7	3,5	12,5		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	4,6	0,5	29,5		
	Итого завтрак	300	30,85					
	Обед 1-4 класс		54,48	17,2	20,8	68,5		
244.01	Зеленый горошек	60	15,80	0,3	0	1		
11з	Суп-лапша домашняя	200	11,87	5,7	7,2	12,1		
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	14,12	7,8	7	33,9		
268-У	Биточки «Легкие» тушеные с овощами	90	22,03	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)	1100	23,08	34,2	31,5	101,4		
Обед 5-11 класс								
1з	Овощная нарезка*	60	15,80	0,3	0	1		
11з	Суп-лапша Домашняя	200	11,87	5,7	7,2	12,1		
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	14,12	7,8	7	33,9		
268-У	Биточки «Легкие» тушеные с овощами	90	22,03	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)		77,14	34,2	31,5	101,4		
Полдник								
342-У	Компот из консервированных плодов У	200	4,11	0,4	0	29,5		
410-У	Ватрушка с творогом	100	20,05	10,8	5,4	41,9		
	Итого за полдник		27,16	11,2	5,4	71,4		

Старший повар  Шишмарова В. В.

Медсестра  Н. В. Журкина