

МЕНЮ

25 марта 2025 г.

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

С. В. Фечин

Вторник

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			
				Б	Ж	У	У
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Завтрак 1-4 класс</b>							
330	Соус сметанный	30		0,8	2,4	2,3	
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	12,52	3,9	2,9	11,2	
394-У	Каша рисовая молочная вязкая	120	30,92	5,8	8,7	32,1	
Пром.	Яблоко	120	9,40	0,5	0,5	11,8	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	1,99	2,3	0,2	14,8	
<b>Итого завтрак</b>							
<b>Обед 1-4 класс</b>				13,3	14,7	72,2	
*49 ОП	Салат «Витаминный» (капуста консервированная)	60	8,40	0,4	0	1,1	
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	10,19	5,1	4,5	10,8	
304-У	Рис отварной	150	15,35	3,5	4,3	35,8	
295-У	Котлета рыбная	90	26,01	17,1	23,1	22,6	
15	Компот из яблок и вишни	200	9,16	0,2	0,1	20,1	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
	<i>Малышева</i>	<i>100</i>	<i>26,62</i>				
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				29,6	32,6	110,2	
<b>Обед 5-11 класс</b>							
17	Нарезка овощная «Ассорти» *	60	8,40	0,4	0	1,1	
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	10,19	5,1	4,5	10,8	
304-У	Рис отварной	150	15,35	3,5	4,3	35,8	
295-У	Котлета рыбная	90	26,01	17,1	23,1	22,6	
15	Компот из яблок и вишни	200	8,16	0,2	0,1	20,1	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				73,63	32,6	110,2	
<b>Подлинк</b>							
342	Компот из свежих плодов	200	8,90	0,4	0	6,4	
432,28	Эпчомак	100	21,19	8,6	6,8	33,4	
<b>Итого за подлинк</b>					9	6,8	39,8

Старший повар

*Шпишмарова В. В.*

Шпишмарова В. В.

Медсестра

*Н. В. Журкина*

Н. В. Журкина