

**МЕНЮ**

28 марта 2025 г.

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

С. В. Фечин

**Питания**

№ рел.	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>							
54-10	Омлет натуральный	150	33,10	12,7	18	3,2	
23	Чай витаминизированный	200	1,89	0,5	0,1	4,6	
Пром.	Банан	130	14,86	2	0,7	27,3	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	1,77	3,8	0,4	24,6	
<b>Итого завтрак</b>				19	19,2	59,7	
<b>Обед 1-4 класс</b>							
45	Винегрет	60	8,71	0,4	0	1,1	
54-6г	Рис отварной	150	15,35	3,6	4,8	36,4	
392-32-	Суп летний	200	20,06	18	18,7	30,9	
234-У	Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	36,80	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	4,52	3,3	0,6	19,8	
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				41,1	35,1	124,7	
<b>Обед 5-11 класс</b>							
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	6,71	0,4	0	1,1	
54-6г	Рис отварной	150	15,35	3,6	4,8	36,4	
392-32-	Суп летний	200	20,06	18	18,7	30,9	
234-У	Котлеты рыбные запечённые 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	4,52	3,3	0,6	19,8	
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				41,1	35,1	124,7	
<b>Полдник</b>							
406	Пирожок с повидлом	150	14,08	10,1	15,3	50,3	
Пром.	Сок	150	9,00	4,4	3,8	6,3	
<b>Итого за полдник</b>				14,5	19,1	56,6	

Старший повар

*В. В. Шишмарова*

Шишмарова В. В.

Медсестра

*Н. В. Журкина*

Н. В. Журкина