

2000
МЕНЮ
31 марта 2025 г.

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

Понедельник

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества				
				Б	Ж	У	7	7
1	2	3	4	5	6	7	7	7
Завтрак 1-4 класс								
102,2	Салат-коктейль фруктовый	100	18 =	0,7	0,3	12		
377	Чай фруктовый	200	1,33	0,6	0,2	7		
396	Блины со слущённым молоком	200	34,93	15,6	13,7	87,5		
Итого завтрак								
			54,46	16,9	14,2	106,5		
Обед 1-4 класс								
52	Салат из свежкы с маслом растительным	60	3,94	0,9	2,5	5,3		
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	8,58	4,7	5,6	5,7		
54-1г	Макаронны отварные	150	19,00	5,3	4,9	32,8		
299-У	Котлета куриная	90	26,35	19,3	16,9	21,3		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,03	0,4	0	21,6		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8		
		50	18,50					
		90	22,50					
Итого за Обед (полноценный рацион питания)								
			100,25	33,9	30,5	106,5		
Обед 5-11 класс								
52	Салат из свежкы с маслом растительным	60	3,94	0,9	2,5	5,3		
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	8,58	4,7	5,6	5,7		
54-1г	Макаронны отварные	150	19,00	5,3	4,9	32,8		
299-У	Котлета куриная	90	26,35	19,3	16,9	21,3		
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,03	0,4	0	21,6		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)								
			59,25	33,9	30,5	106,5		
Полдник								
15-У	Компот из яблок	200	9,00	0,2	0,2	6,7		
456,31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	81,14	11,6	7,9	41,9		
Итого за полдник								
			90,14	11,8	8,1	48,6		

Старший повар Шипшарова В. В.

Медсестра Н. В. Журкина