

МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

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

С. В. Фечин

Питания

№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества						
				Б	Ж	З	У	У	У	
1	2	3	4	5	6	7	7			
Завтрак 1-4 классов										
219-У	Сырники творожные	120	33,83	23,7	10,7	18,1				
334-У	Соус ягодный сладкий	50	2,00	0,2	0	10,1				
430	Чай с сахаром	200	1,48	0,4	0,1	15				
Пром.	Апельсин	120	13,86	1,1	0,2	9,7				
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	2,3	0,2	14,8				
Итого завтрак				27,7		11,2			67,7	
Обед 1-4 классов										
				54,46						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	12,60	0,4	0	1,1				
108	Суп «Харчо»	200	15,83	7,4	3,9	20,1				
311-У	Картофель отварной	150	25,83	4,1	5	24,2				
267-66-У	Котлета куриная	90	26,35	12,3	17,3	15,3				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8				
Пром.	Сок яблочный	200	9,20	1	0,2	20,2				
				20						
				5,92						
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5		27			100,7	
Обед 5-11 классов										
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	12,60	0,4	0	1,1				
108	Суп «Харчо»	200	15,83	7,4	3,9	20,1				
311-У	Картофель отварной	150	25,83	4,1	5	24,2				
267-66-У	Котлета куриная	90	26,35	12,3	17,3	15,3				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8				
Пром.	Сок яблочный	200	9,20	1	0,2	20,2				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5		27			100,7	
Полдник										
345,27	Компот из яблок и шиповника	200	9,16	0,2	0,1	6,7				
406	Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	15,34	9,7	6,7	38,9				
Итого за полдник						9,9			6,8	
						24,50			45,6	

Старший повар

Шилмарова В. В.

Медсестра

Н. В. Журкина