

МЕНЮ

15 апреля 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
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак 1-4 класс						
330	Соус сметанный	30		0,8	2,4	2,3
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	13,24	3,9	2,9	11,2
394-У	Каша рисовая молочная вязкая	120	24,93	5,8	8,7	32,1
Пром.	Яблоко	120	12,32	0,5	0,5	11,8
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	2,3	0,2	14,8
Итого завтрак						
				13,3	14,7	72,2
Обед 1-4 класс						
*49 ОП	Салат «Витаминный» (капуста консервированная)	60	12,60	0,4	0	1,1
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	10,23	5,1	4,5	10,8
304-У	Рис отварной	150	15,68	3,5	4,3	35,8
295-У	Котлета рыбная	90	27,81	17,1	23,1	22,6
15	Компот из яблок и вишни	200	4,03	0,2	0,1	20,1
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
	масло слив.	90	25,38			
Итого за Обед (полноценный рацион питания)						
				70,65	29,6	32,6
Обед 5-11 класс						
17	Нарезка овощная «Ассорти» *	60	12,60	0,4	0	1,1
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	10,23	5,1	4,5	10,8
304-У	Рис отварной	150	15,68	3,5	4,3	35,8
295-У	Котлета рыбная	90	27,81	17,1	23,1	22,6
15	Компот из яблок и вишни	200	4,03	0,2	0,1	20,1
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
Итого за Обед (полноценный рацион питания)						
				74,87	29,6	32,6
Подник						
342	Компот из свежих плодов	200	7,17	0,4	0	6,4
432,28	Эпочмак	100	19,09	8,6	6,8	33,4
Итого за подник						
				26,20	9	39,8

Старший повар Шу Шишмарова В. В.

Медсестра _____ Н. В. Журкина