

МЕНЮ

21 апреля 2025 г.

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

С. В. Фечин

Понедельник

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак 1-4 класс							
102,2	Салат-коктейль фруктовый	100	18,2	0,7	0,3	12	
377	Чай фруктовый	200	1,43	0,6	0,2	7	
396	Блины со стужённым молоком	200	34,75	15,6	13,7	87,5	
Итого завтрак				16,9	14,2	106,5	
Обед 1-4 класс							
52	Салат из свёклы с маслом растительным	60	4,86	0,9	2,5	5,3	
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	10,49	4,7	5,6	5,7	
54-1г	Макаронные отварные	150	12,=	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	
	62,908	80	38,30				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				33,9	30,5	106,5	
Обед 5-11 класс							
52	Салат из свёклы с маслом растительным	60	4,86	0,9	2,5	5,3	
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	10,49	4,7	5,6	5,7	
54-1г	Макаронные отварные	150	12,=	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)				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	21,14	11,6	7,9	41,9	
Итого за полдник				11,8	8,1	48,6	

Старший повар В. В. Нишмарова В. В.

Медсестра _____ Н. В. Журкина