

МЕНЮ
6.11.28 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							
2,47-У	Каша пшениная молочная с маслом сливочным	200	26.02	7,1	9,7	32,3	
381	Кофейный напиток	200	13.28	0,5	0,3	5,6	
740,02-У	Шанежка наливная	80	11,63	8	4,5	37,1	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	1,5	0,2	9,8	
Итого завтрак			54,46	17,1	14,7	84,8	
Обед 1-4 класс							
*49 ОП	Салат «Витаминный» (капуста консервированная)	60	12,60	0,3	0	1	
81-У	Свекольник	250	10,95	5,7	7,8	12,1	
520,08	Каша гречневая рассыпчатая	150	14,40	3,25	9,25	22,02	
267,89	Голень куриная	90	34,85	16,55	16,03	40,92	
376	Чай с сахаром	200	1,43	0,4	0,1	5,2	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
	исходная	78	21,20				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				35,4	35,6	87,7	
Обед 5-11 класс							
*49 ОП	Салат «Витаминный» (капуста консервированная)	60	12,60	0,3	0	1	
81-У	Свекольник	250	10,95	5,7	7,8	12,1	
520,08	Каша гречневая рассыпчатая	150	14,40	3,25	9,25	22,02	
267,89	Голень куриная	90	34,85	16,55	16,03	40,92	
376	Чай с сахаром	200	1,43	0,4	0,1	5,2	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			59,05	35,4	35,6	87,7	
Подник							
15	Компот из яблок и вишни	200	6,90	0,1	0,1	6,4	
432,28	Эпочмак	100	24,18	8,6	6,8	33,4	
Итого за подник			28,08	8,7	6,9	39,8	

Старший повар Шишмарова В. В.

Мелсестра Н. В. Журкина