

МЕНЮ
16.06.2025 г.

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

Питания

№ рел.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			
				Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак 1-4 класс							
54-10	Омлет натуральный	150	32,59	12,7	18	3,2	
23	Чай витаминизированный	200	1,43	0,5	0,1	4,6	
Пром.	Банан	130	46,60	2	0,7	27,3	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	3,8	0,4	24,6	
Итого завтрак			54,46	19	19,2	59,7	
Обед 1-4 класс							
45	Винегрет	60	5,38	0,4	0	1,1	
54-6г	Рис отварной	150	15,68	3,6	4,8	36,4	
392,32-	Суп летний	200	23,08	18	18,7	30,9	
234-У	Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	40,00	15,3	10,9	23,7	
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,03	0,5	0,1	23,7	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
	мелкие	30	7,56				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			41,1	35,1	124,7		
Обед 5-11 класс							
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	5,38	0,4	0	1,1	
54-6г	Рис отварной	150	15,68	3,6	4,8	36,4	
392,32-	Суп летний	200	23,08	18	18,7	30,9	
234-У	Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	40,00	15,3	10,9	23,7	
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,03	0,5	0,1	23,7	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			42,69	41,1	35,1	124,7	
Подлик							
406	Пирожок с повидлом	150	18,21	10,1	15,3	50,3	
Пром.	Сок	150	9,20	4,4	3,8	6,3	
Итого за подлик			26,41	14,5	19,1	56,6	

Старший повар Иппинарова В. В.

Медсестра Н. В. Журкина