

2025 г. **МЕНЮ** 19 мес

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	18,84	0,7	0,3	12	
377	Чай фруктовый	200	1,80	0,6	0,2	7	
396	Блины со сгущённым молоком	200	33,79	15,6	13,7	87,5	
Итого завтрак							
Обед 1-4 класс				16,9	14,2	106,5	
52	Салат из свёклы с маслом растительным	60	4,26	0,9	2,5	5,3	
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	14,38	4,7	5,6	5,7	
54-1г	Макароны отварные	150	12,00	5,3	4,9	32,8	
299-У	Котлета куриная	90	23,51	19,3	16,9	21,3	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,03	0,4	0	21,6	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,32	3,3	0,6	19,8	
	Итого за Обед (полноценный рацион питания)	100	23,80				
	Итого за Обед (полноценный рацион питания)	40	11,55				
Обед 5-11 класс							
52	Салат из свёклы с маслом растительным	60	4,26	0,9	2,5	5,3	
54-1с	Щи из свежей капусты со сметаной	200	14,38	4,7	5,6	5,7	
54-1г	Макароны отварные	150	12,00	5,3	4,9	32,8	
299-У	Котлета куриная	90	23,51	19,3	16,9	21,3	
349	Компот из смеси сухофруктов	200	4,03	0,4	0	21,6	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,32	3,3	0,6	19,8	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)							
Подник				33,9	30,5	106,5	
15-У	Компот из яблок	200	7,38	0,2	0,2	6,7	
456,31	Пирожок печёный мясо-овощной	100	23,12	11,6	7,9	41,9	
Итого за подник							
				11,8	8,1	48,6	

Старший повар Ишишмарова В. В.

Медсестра Н. В. Журкина