

МЕНЮ  
29 мая 2025 г.

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

Пятица

№ рел.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества		
				Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак 1-4 класс						
219-У	Сырники творожные	120	33,33	23,7	10,7	18,1
334-У	Соус ягодный сладкий	50	2,80	0,2	0	10,1
430	Чай с сахаром	200	1,99	0,4	0,1	15
Пром.	Апельсин	120	13,86	1,1	0,2	9,7
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,54	2,3	0,2	14,8
Итого завтрак				27,7	11,2	67,7
Обед 1-4 класс						
54,46						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	12,60	0,4	0	1,1
108	Суп «Харчо»	200	15,83	7,4	3,9	20,1
311-У	Картофель отварной	150	25,83	4,1	5	24,2
267-66-У	Котлета куриная	90	26,35	12,3	17,3	15,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
Пром.	Сок яблочный	200	9,80	1	0,2	20,2
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5	27	100,7
Обед 5-11 класс						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	12,60	0,4	0	1,1
108	Суп «Харчо»	200	15,83	7,4	3,9	20,1
311-У	Картофель отварной	150	25,83	4,1	5	24,2
267-66-У	Котлета куриная	90	26,35	12,3	17,3	15,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,52	3,3	0,6	19,8
Пром.	Сок яблочный	200	9,80	1	0,2	20,2
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				28,5	27	100,7
Полдник						
345,27	Компот из яблок и шиповника	200	9,16	0,2	0,1	6,7
406	Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	15,34	9,7	6,7	38,9
Итого за полдник				9,9	6,8	45,6

Старший повар

Шпишмарова В. В.

Мелдестра

Н. В. Журкина