

МЕНЮ  
"18" сентябрь 2024 г.

Питания

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ СОШ г. п.им. В.И. Ленина  
МО Варяжский район  
С.В. Фечин

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Длинные вещества (г)		
				Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
54-10	Омлет натуральный	150	242	12,7	18	3,2
23	Чай витаминизированный	200	1,53	0,5	0,1	4,6
Пром.	Банан	130	27,27	2	0,7	27,3
Пром.	Хлеб пшеничный	50	1,66	3,8	0,4	24,6
<b>Итого за Завтрак</b>				54,46	19	19,2
<b>Обед 1-4 класс</b>						
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	60	5,42	0,4	0	1,1
54-6г	Рис отварной	150	11,08	3,6	4,8	36,4
392,32-	Суп "Летний"	200	7,67	18	18,7	30,9
234-У	Котлеты рыбные запеченные под сметанно-луковым соусом	90	28,73	15,3	10,9	23,7
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	12,74	0,5	0,1	12,8
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8
	<i>мисгаурчи</i>	150	30,29			
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				100,25	41,1	35,1
<b>Обед 5-11 класс</b>						
17	Нарезка овощная "Ассорти"*	60	5,42	0,4	0	1,1
54-6г	Рис отварной	150	11,08	3,6	4,8	36,4
392,32-	Суп "Летний"	200	7,67	18	18,7	30,9
234-У	Котлеты рыбные запеченные под сметанно-луковым соусом	90	28,73	15,3	10,9	23,7
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	12,74	0,5	0,1	12,8
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				69,86	41,1	35,1
<b>Подник</b>						
401-У	Оладьи "Домашние" с маслом сливочным	150		10,1	15,3	50,3
Пром.	Раженка 2.5%	150		4,4	3,8	6,3
<b>Итого за Подник</b>				14,5	19,1	56,6

Ст. повар ШШ Шишмарова В.В.

Мед.сестра А.И.И. Н.В. Журкина