

МЕНЮ

12 ноября 2024 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	5	6	7	
1	2	3	4	5	6	7				
Завтрак 1-4 класс										
330	Соус сметанный	30		0,8	2,4	2,3				
54-23гн	Кофейный напиток с молоком	200	12,57	3,9	2,9	11,2				
394-У	Вареники с картофелем	120	21,64	5,8	8,7	32,1				
Пром.	Яблоко	120	16,03	0,5	0,5	11,8				
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,32	2,3	0,2	14,8				
Итого завтрак				13,3	14,7	72,2				
Обед 1-4 класс										
				54,46						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	7,19	0,4	0	1,1				
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	7,80	5,1	4,5	10,8				
304-У	Рис отварной	150	11,96	3,5	4,3	35,8				
295-У	Котлета рыбная	90	26,05	17,1	23,1	22,6				
15	Компот из яблок и вишни	200	6,90	0,2	0,1	20,1				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8				
				140						
				36,73						
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				29,6	32,6	110,2				
Обед 5-11 класс										
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	7,19	0,4	0	1,1				
82-У	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	7,80	5,1	4,5	10,8				
304-У	Рис отварной	150	11,96	3,5	4,3	35,8				
295-У	Котлета рыбная	90	26,05	17,1	23,1	22,6				
15	Компот из яблок и вишни	200	6,90	0,2	0,1	20,1				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				29,6	32,6	110,2				
Подник										
342	Компот из свежих плодов	200	6,09	0,4	0	6,4				
432,28	Эчпочмак	100	25,00	8,6	6,8	33,4				
Итого за подник				9	6,8	39,8				

Старший повар Шиямарова В. В.

Мелдестра Н. В. Журкина