

МЕНЮ
15.08.2024 г.

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

Питания	№ рец.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества							
					Б	Ж	У	5	6	7		
Завтрак 1-4 класс			3	4								
	1											
54-10		Омлет натуральный	150	93,42	12,7	18	3,2					
23		Чай витаминизированный	200	1,87	0,5	0,1	4,6					
Пром.		Банан	130	141,48	2	0,7	27,3					
Пром.		Хлеб пшеничный	50	1,66	3,8	0,4	24,6					
Итого завтрак				34,46	19	19,2	59,7					
Обед 1-4 класс												
17		Нарезка овощная «Ассорти»	60	9,60	0,4	0	1,1					
54-6r		Рис отварной	150	14,96	3,6	4,8	36,4					
392.32-		Суп летний	200	10,91	18	18,7	30,9					
234-У		Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	26,05	15,3	10,9	23,7					
343-У		Компот из фруктовой ягодной смеси	200	8,28	0,5	0,1	23,7					
Пром.		Хлеб ржано-пшеничный	70	4,82	3,3	0,6	19,8					
			200	23,23								
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	41,1	35,1	124,7					
Обед 5-11 класс												
17		Нарезка овощная «Ассорти»	60	9,60	0,4	0	1,1					
54-6r		Рис отварной	150	14,96	3,6	4,8	36,4					
392.32-		Суп летний	200	10,91	18	18,7	30,9					
234-У		Котлеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	26,05	15,3	10,9	23,7					
343-У		Компот из фруктовой ягодной смеси	200	8,28	0,5	0,1	23,7					
Пром.		Хлеб ржано-пшеничный	70	4,82	3,3	0,6	19,8					
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				74,02	41,1	35,1	124,7					
Полдник												
401-У		Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	21,06	10,1	15,3	50,3					
Пром.		Ряженка 2,5 %	150	9,80	4,4	3,8	6,3					
Итого за полдник				30,86	14,5	19,1	56,6					

Старший повар  Цышмарова В. В.

Медсестра  Н. В. Журкина