

МЕНЮ
29 ноября 2024 г.

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

Питания

№ реп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества			
				Б	Ж	У	У
1	2	3	4	5	6	7	
Завтрак 1-4 класс							
219-У	Сырники творожные	120	36,93	23,7	10,7	18,1	
334-У	Соус ягодный сладкий	50	3,86	0,2	0	10,1	
430	Чай с сахаром	200	1,66	0,4	0,1	15	
Пром.	Апельсин	120	10,35	1,1	0,2	9,7	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	1,06	2,3	0,2	14,8	
Итого завтрак				27,7	11,2	67,7	
Обед 1-4 класс							
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	7,19	0,4	0	1,1	
108	Суп «Харчо»	200	11,46	7,4	3,9	20,1	
311-У	Картофель отварной	150	16,02	4,1	5	24,2	
267.66-У	Котлета куриная	90	30,15	12,3	17,3	15,3	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	7,22	3,3	0,6	19,8	
Пром.	Сок яблочный	200	9,00	1	0,2	20,2	
				22,21			
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	27	100,7	
Обед 5-11 класс							
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	7,19	0,4	0	1,1	
108	Суп «Харчо»	200	11,46	7,4	3,9	20,1	
311-У	Картофель отварной	150	16,02	4,1	5	24,2	
267.66-У	Котлета куриная	90	30,15	12,3	17,3	15,3	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	7,22	3,3	0,6	19,8	
Пром.	Сок яблочный	200	9,00	1	0,2	20,2	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				78,04	28,5	100,7	
Полдник							
345.27	Компот из яблок и шиповника	200	8,36	0,2	0,1	6,7	
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	25,00	9,7	6,7	38,9	
Итого за полдник				33,36	9,9	6,8	45,6

Старший повар  Шишмарова В. В.

Медсестра _____ Н. В. Журкина