

МЕНЮ
2024 г.

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

Понедельник

№ рен.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества				
				Б	Ж	У	6	7
1	2	3	4	5	6	7		
Завтрак 1-4 класс								
53-19з	Масло сливочное (порциями)	10	9,60	0,1	7,3	0,1		
54-1з	Сыр твердых сортов в нарезке	10	18,149	2,3	3	0		
54-16к	Каша «Дружба»	220	18,57	5,5	6,5	26,4		
54-21гн	Какао с молоком	200	3,32	4,7	3,5	12,5		
Пром.	Хлеб пшеничный	50	18,54	4,6	0,5	29,5		
Итого завтрак								
Обед 1-4 класс								
13	Овощная нарезка *	60	20,25	0,3	0	1		
113	Суп-лапша домашняя	200	9,30	5,7	7,2	12,1		
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	10,08	7,8	7	33,9		
268-У	Биточки «Детские» тушёные с овощами	90	28,08	16,6	16,6	21,8		
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	9,00	0,5	0,1	12,8		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)								
Обед 5-11 класс								
13	Овощная нарезка *	60	20,25	0,3	0	1		
113	Суп-лапша Домашняя	200	9,30	5,7	7,2	12,1		
302-У	Каша гречневая рассыпчатая	150	10,08	7,8	7	33,9		
268-У	Биточки «Детские» тушёные с овощами	90	28,08	16,6	16,6	21,8		
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	9,00	0,5	0,1	12,8		
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8		
Итого за Обед (полноценный рацион питания)								
Подник								
342-У	Компот из консервированных плодов У	200	9,00	0,4	0	29,5		
410-У	Ватрушка с творогом	100	15,00	10,8	5,4	41,9		
Итого за подник								

Старший повар Шнишмарова В. В.

Мелдестра Н. В. Журкина