

МЕНЮ
6 декабря 2024 г.

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

Пятница

№ 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							
54-10	Омлет натуральный	150	33,42	12,7	18	3,2	
23	Чай витаминизированный	200	2,30	0,5	0,1	4,6	
Пром.	Банан	130	15,42	2	0,7	27,3	
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,32	3,8	0,4	24,6	
Итого завтрак							
Обед 1-4 класс				54,46	19	19,2	59,7
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	14,37	0,4	0	1,1	
54-6г	Рис отварной	150	11,96	3,6	4,8	36,4	
392,32-	Суп легкий	200	16,91	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	9,00	0,5	0,1	23,7	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8	
	не жевать	50	9,94				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	41,1	35,1	124,7
Обед 5-11 класс							
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	14,37	0,4	0	1,1	
54-6г	Рис отварной	150	11,96	3,6	4,8	36,4	
392,32-	Суп легкий	200	16,91	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	9,00	0,5	0,1	23,7	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8	
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				82,157	41,1	35,1	124,7
Подник							
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	21,06	10,1	15,3	50,3	
Пром.	Раженка 2,5 %	150	9,00	4,4	3,8	6,3	
Итого за подник				30,06	14,5	19,1	56,6

Старший повар В. В. Нишмарова В. В.

Медсестра Н. В. Журкина Н. В. Журкина