

МЕНЮ
19 октября 2024 г.

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

Четверг

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества						
				Б	Ж	У	Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7				
Завтрак 1-4 класс										
173	Каша вязкая молочная овсяная	200	21,55	7,9	11,6	33,7				
381	Кофейный напиток	200	12,57	0,5	0,3	5,6				
50,23	Лепешка с сыром	100	16,00	9,6	7,6	40,8				
Пром.	Хлеб пшеничный	50	3,32	1,5	0,2	9,8				
Итого завтрак		7	2,02							
Обед 1-4 класс			54,48	19,5	19,3	89,9				
16	Овощи натуральные, порционно кукуруза	60	15,54	0,6	0,1	3,1				
99-У	Суп овощной	200	7,57	5,2	4,5	9				
54-1Г	Картофельное пюре	150	14,10	3,1	5,3	19,8				
279-У	Тертлеги «Детские» с овощами тушёные	90	26,08	14,1	18,6	19,6				
54-7ХН	Компот из шиповника	200	6,90	0,3	0,1	8,4				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)		203	25,9							
Обед 5-11 класс			100,25	26,6	29,2	79,7				
16	Овощи натуральные, порционно кукуруза	60	15,54	0,6	0,1	3,1				
99-У	Суп овощной	200	7,57	5,2	4,5	9				
54-1Г	Картофельное пюре	150	14,10	3,1	5,3	19,8				
279-У	Тертлеги «Детские» с овощами тушёные	90	26,08	14,1	18,6	19,6				
54-7ХН	Компот из шиповника	200	6,90	0,3	0,1	8,4				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8				
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			44,35	26,6	29,2	79,7				
Подник										
54-3ГН	Чай с лимоном и сахаром	200	2,30	0,2	0,1	6,6				
404	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100	22,00	9,7	6,7	38,9				
Итого за подник			24,30	9,9	6,8	45,5				

Старший повар  Шишмарова В. В.

Медсестра  Н. В. Журкина