

МЕНЮ
20 октября 2024 г.

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

№ 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										
54-10	Омлет натуральный	150	33,37	12,7	18	3,2				
23	Чай витаминизированный	200	166	0,5	0,1	4,6				
Пром.	Банан	130	16,11	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	11,99	0,4	0	1,1				
54-6г	Рис отварной	150	11,96	3,6	4,8	36,4				
392.32-	Суп легкий	200	13,01	18	18,7	30,9				
234-У	Коллеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	36,05	15,3	10,9	23,7				
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,02	0,5	0,1	23,7				
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8				
	ручка	145	25,00							
Итого за Обед (полноценный рацион питания)				100,25	41,1	35,1			124,7	
Обед 5-11 класс										
17	Нарезка овощная «Ассорти»	60	11,99	0,4	0	1,1				
54-6г	Рис отварной	150	11,96	3,6	4,8	36,4				
392.32-	Суп легкий	200	13,01	18	18,7	30,9				
234-У	Коллеты рыбные запечённые под сметано-луковым соусом	90	36,05	15,3	10,9	23,7				
343-У	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,02	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)				71,25	41,1	35,1			124,7	
Полдник										
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	9,00	10,1	15,3	50,3				
Пром.	Раженка 2,5 %	150	21,06	4,4	3,8	6,3				
Итого за полдник				30,06	14,5	19,1			56,6	

Старший повар Шешмарова В. В.

Мелдестра Н. В. Журкина