

МЕНЮ

26 апреля 2024 г.

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

Чтверг

№ рел.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества		
				Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак 1-4 класс						
54-32	Морковь в нарезке	50	2,85	0,7	0,1	3,5
54-1г	Макаронь отварные	150	7,54	5,3	4,9	32,8
279-У	Тертель «Детские» с овощами тушёными*	60	24,08	9,4	12,4	13,1
54-19гн	Чай фруктовый с вишней, малиной и яблоками	200	2,30	0,3	0,1	1,6
Пром.	Хлеб пшеничный	40	4,66	3	0,3	19,7
Итого завтрак		80	16,03	18,7	17,8	70,7
Обед 1-4 класс 54,46						
302	Каша гречневая расщипчатая	150	10,08	7,1	3,7	31,2
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	4,99	5,4	5,5	15,5
54-6о	Яйцо отварное	20	10,50	2,4	2	0,1
280-У	Фрикадельки «Детские»	90	28,69	10,1	13,2	14,2
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,02	0,5	0,1	25,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,22	3,3	0,6	19,8
		180	37,75			
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			180,25	28,8	25,1	106,1
Обед 5-11 класс						
302	Каша гречневая расщипчатая	150	10,08	7,1	3,7	31,2
103	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	4,99	5,4	5,5	15,5
54-6о	Яйцо отварное	20	10,50	2,4	2	0,1
280-У	Фрикадельки «Детские»	90	28,69	10,1	13,2	14,2
519,01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	4,02	0,5	0,1	25,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	50	4,22	3,3	0,6	19,8
Итого за Обед (полноценный рацион питания)			62,50	28,8	25,1	106,1
Подник						
401-У	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	20,06	10,1	15,3	50,3
Пром.	Ряженка 2,5%	150	9	4,4	3,8	6,3
Итого за подник			29,06	14,5	19,1	56,6

Старший повар

Велл Шипмарова В. В.

Мелдестра

Филлипова Н. В. Журкина