

**МЕНЮ**

*22 апреля* 2024 г.

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

**Питания**

№ рецеп.	Приём пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена	Пищевые вещества		
				Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
219-У	Сырники творожные	120	32,48	23,7	10,7	18,1
334-У	Соус ягодный сладкий	50	2,06	0,2	0	10,1
430	Чай с сахаром	200	1,66	0,4	0,1	15
Пром.	Апельсин	120	16,26	1,1	0,2	9,7
Пром.	Хлеб пшеничный	50	2,00	2,3	0,2	14,8
<b>Итого завтрак</b>				27,7	11,2	67,7
<b>Обед 1-4 класс</b>						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	14,99	0,4	0	1,1
108	Суп «Харчо»	200	11,46	7,4	3,9	20,1
311-У	Картофель отварной	150	14,10	4,1	5	24,2
267-66-У	Коллета куриная	90	26,00	12,3	17,3	15,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8
Пром.	Сок яблочный	200	9,00	1	0,2	20,2
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				28,5	27	100,7
<b>Обед 5-11 класс</b>						
17	Нарезка овощная «Ассорти»*	60	14,99	0,4	0	1,1
108	Суп «Харчо»	200	11,46	7,4	3,9	20,1
311-У	Картофель отварной	150	14,10	4,1	5	24,2
267-66-У	Коллета куриная	90	26,00	12,3	17,3	15,3
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,22	3,3	0,6	19,8
Пром.	Сок яблочный	200	9,00	1	0,2	20,2
<b>Итого за Обед (полноценный рацион питания)</b>				28,5	27	100,7
<b>Подник</b>						
345,27	Компот из яблок и шиповника	200		0,2	0,1	6,7
406	Пирожок с зелёным луком и яйцом	100		9,7	6,7	38,9
<b>Итого за подник</b>				9,9	6,8	45,6

Старший повар *Ведь* Шишмарова В. В.

Медсестра \_\_\_\_\_ Н. В. Журкина