

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Окская СШ»

В.В. Образцов



**Примерное 10-дневное меню одноразового питания (обеда)**

**учащихся 5-11 классов в МБОУ «Окская средняя школа»**

**Муниципального образования – Рязанский муниципальный район  
Рязанской области и филиалах «Вышетравинская ОШ»,**

**«Дашковская ОШ», «Ровновская ОШ»**

**на 2022-2023 учебный год**





	масло сливочное	6	14,25	20,18	14,48	299	0,08		0,034	20,78										1,7
376	<b>Чай с сахаром:</b>	200																		
	чай-заварка	3																		
	сахар	15																		
	вода	200	0,07	0,02	15	60			0,03	11,1	1,4	2,8	0,28							
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	50	2,8	0,55	24,7	114,95	0,05		0,45	11,5	53,2	12,5	1,55							
	<b>ИТОГО:</b>		32,74	33,21	113,82	902,85	0,728		12,94	4,07	129,52	249,9	361,2	11,23						

**4 ДЕНЬ**

104	<b>Суп картофельный с мясом</b>	250																		
	<b>Фрикадельками:</b>																			
	картофель	120																		
	морковь	12																		
	лук репчатый	12																		
	томатное пюре	3																		
	масло растительное	3																		
	бульон костный	150																		
	фрикадельки из говядины:	35	2,6	3,34	18,5	127,2	0,144		13,29	1,53	35,6	35,6	86,7	1,38						
	говядина 1 категория	40																		
	лук репчатый	10																		
	вода	3																		
	яйцо	2																		
226	<b>Рыба тушеная:</b>	100																		
	лимонная	70																		
	морковь	4																		
	лук репчатый	4																		
	петрушка	2																		
	масло сливочное	5	18,7	7,8	0,9	148	0,06		47,8	0,68	1,22	55,7	25,6	118,6	0,64					
304	<b>Рис отварной:</b>	180																		
	крупа рис	40																		
	масло сливочное	10	4,41	6,5	44,01	251,64	0,03		0,36	1,6	19,6	82,1	0,6							
	<b>Огурец свежий</b>	60	0,42	0,06	1,14	7,2	0,048		5,88	0,12	20,14	16,8	36	0,6						
349	<b>Компот из сухофруктов:</b>	200																		
	сухофрукты	20																		
	сахар	10																		
	кислота лимонная	0,2																		
	вода	150	0,7	0,09	32	132,8	0,016		0,7	0,5	32,5	17,5	23,4	0,7						
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	50	2,8	0,55	24,7	114,95	0,05		0,45	11,5	53,2	12,5	1,55							











## 10 ДЕНЬ

104	Суп картофельный с мясным																			
	<b>фрикадельками:</b>	250																		
	картофель	120																		
	морковь	12																		
	лук репчатый	12																		
	томатное пюре	3																		
	масло растительное	3																		
	бульон костный	150																		
	фрикадельки из говядины:	35	2,6																	
	говядина I категория	40																		
	лук репчатый	10																		
	вода	3																		
	яйцо	2																		
321	<b>Кашута тушеная:</b>	150																		
	капуста б/к	200																		
	масло сливочное	5																		
	морковь	10																		
	лук репчатый	10																		
	томатное пюре	5																		
	мука	2,4																		
	сахар	6																		
	перец черный горошек	0,04																		
	лавровый лист	0,02	4,14		6,4	14,4	130,4	3,4		20,6	3,4	97,6	37,2	72,2		1,4				
241	<b>Мясо отварное</b>	80	18		15,6	0,27	213,47	0,04	0	0	0,4	11,07	20,93	82,8	2,8					
	<b>Горошек зеленый консерв.</b>	60	13,8		0,72	31,98	181	0,48			5,46	69	64,2	197,4	5,64					
226	<b>Компот из сухофруктов:</b>	2000																		
	сухофрукты	20																		
	сахар	10																		
	лимонная кислота	0,2																		
	вода	150	0,7		0,09	32	132,8	0,016		0,7	0,5	32,5	17,5	23,4	0,7					
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	50	2,8		0,55	24,7	114,95	0,05			0,45	11,5	53,2	12,5	1,55					
	<b>ИТОГО:</b>		42,04		26,7	121,85	899,82	4,13	36,4	34,59	11,74	257,27	228,63	475	13,47					