Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

О.А. Типишева

Меню приготавливаемых блюд 30 сентября 2025гДля детей с3 до 7 лет

NΩ	Прием пищи,наименование Блюда	Масса порции(Г)	Пищевые вещества(Г)			Энергети
Рец.			Б	ж	У	ческая Ценность (ккал)
	Завтрак				22.55	200
168	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	5.67	5.28	32.55	
392	Чай с сахаром	180/7	0.06	0.02	9.99	40
1	Бутерброд с маслом сливочным	40/7	3.06	9.43	18.27	136
	, , , , , ,		8.79	14.73	60.81	376
	Завтрак 2					CA
399	Сок фруктовый (яблочный)	100	0.75		15.5	64
	Обед					52.44
20	Салат из белокочанной капусты	60	0.84	3.64	5.41	52.44
82	Суп картофельный с	200	2.68	2.83	17.14	104.7
	макаронными изделиями		7.67	F 72	5.21	95
288	Фрикадельки мясные в соусе	70/10	5.67	5.73	20.43	138
321	Пюре картофельное	150	3.06	4.8		84.75
377	Компот из плодов	180	0.33	0.015	20.82	04.75
	консервированных	40	3.70	0.5	18.27	118
	Хлеб пшеничный	40	15.95	17.515	87.28	592.89
	Полдник				10.00	241.6
473	Булочка «Веснушка»	80	6.24	4.89	43.08	241.6
	Чай с молоком	180	2.67	2.34	14.31	89
	idi e Moneren.		8.91	7.23	57.39	330.6
	итого		34.4	39.475	220.98	1363.49