Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

О.А. Типишева

Меню приготавливаемых блюд 2 октября 2025г. Для детей с3 до 7 лет

№ Рец.	Прием пищи, наименование Блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергети
			Б	ж	У	ческая ценность (ккал)
	Завтрак					
168	Каша рисовая вязкая с маслом	200/5	3.09	4.07	32.09	177
1	Бутерброд с маслом	40/5	3.06	9.43	18.27	136
7	Сыр	10	3.48	4.43		54
393	Чай с лимоном	180	0.12	0.02	10.20	41
	чаи с лимоном	100	9.75	17.95	60.56	408
	Завтрак 2		0.75		19.5	79
399	Сок фруктовый (абрикосовый)	100	0.75		19.5	13
	Обед			0.00	8.60	38.52
42	Салат из моркови с курагой	60	0.88	0.06		135
81	Суп картофельный с	200	5.49	5.27	16.32	155
	бобовыми(горох)	200	22.02	6.79	19.95	259
276	Жаркое –по домашнему	200	0.24	0.24	35.74	90.2
372	Компот из свежих плодов (яблок)	40	3.70	0.5	18.27	118
	Хлеб пшеничный	40	32.33	12.86	98.88	642.52
	Полдник					212.0
454	Пирожок печенный из	80	4.6	1.87	44.44	212.8
202	дрожжевого теста с повидлом	180	0.06	0.02	9.99	40
392	Чай с сахаром	100	4.66	1.89	54.43	252.8
	итого		47.49	32.7	233.37	1382.32