## Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

 $\neq \mathbb{V}$ 

О.А. Типишева

Меню приготавливаемых блюд 15 октября 2025г. ,для детей от 1 до 3-х лет.

№ Рец.	Прием пищи, наименование Блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергети
			Б	Ж	У	ческая ценность (ккал)
	Завтрак					
215	Омлет натуральный	65	7.52	13.46	1.57	157
1	Бутерброд с маслом	30/5	1.71	5.28	10.23	120
395	Кофейный напиток	150	2.34	2	10.63	70
			11.57	20.74	22.43	363
	Завтрак 2		•			
	Сок фруктовый (яблочный)	100	0.75		15.15	64
	Обед					
33	Салат из свеклы	40	0.77	2.43	3.34	37.56
76	Рассольник Ленинградский	150	1.2	3.06	10.15	73
304	Плов из птицы	160	12.7	11.7	41.9	299
376	Компот из сушеных фруктов	180	0.33	0.015	20.82	84.75
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.3	14.49	71
			17.45	17.505	90.83	583.31
	Полдник	,				
185	Каша овсяная «Геркулес»	150	4.08	4.08	25.05	153
392	Чай с сахаром	150	0.04	0.01	6.99	28
			4.12	4.09	32.04	181
	итого		33.89	49.585	160.45	1191.31