Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

A CHARLES

О.А. Типишева

Меню приготавливаемых блюд¹⁷ 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					
206	Макароны отварные с сыром	150	3.29	10.01	22.71	218
1	Бутерброд с маслом	30/5	1.71	5.28	10.23	120
397	Какао с молоком	150	3.15	2.72	12.96	89
			8.15	18.01	45.9	443
	Завтрак 2					
	Сок фруктовый	100	0.56	0.24	10.5	45.1
	Обед					
19	Салат из соленых огурцов с луком	40	0.39	2.43	1.17	26.91
57	Борщ с картофелем и свежей капустой	150	1.09	2.95	7.64	61.5
287	Тефтели мясные	60	6.41	6.78	5.22	107.54
313	Каша гречневая рассыпчатая	100	5.73	4.06	25.76	162
377	Компот из плодов консервированных	180	0.33	0.015	20.82	84.75
1	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.3	14.49	71
			16.4	23.785	75.23	578.70
	Полдник					
195	Манный пудинг	180	6.3	7.54	40.72	256
378	Кисель из плодов свежих плодов и ягод	150	0.07	0.03	19.60	78.9
			6.37	7.57	60.32	334.8
	Итого		31.48	49.605	191.95	1401.6