Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

О.А. Типишева

Меню приготавливаемых блюд 28 октября 2025гДля детей с3 до 7 лет

№ Рец.	Прием пищи,наименование Блюда	Масса порции(Г)	Пищевые вещества(Г)			Энергети
			Б	ж	У	ческая Ценность (ккал)
	Завтрак					200
168	Каша пшенная вязкая с маслом	200/5	5.67	5.28	32.55	200
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					-
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	70/10	5.67	5.73	5.21	95
288	Фрикадельки мясные в соусе	70/10	3.06	4.8	20.43	138
321	Пюре картофельное	150		0.015	20.82	84.75
377	Компот из плодов	180	0.33	0.015	20.02	
	консервированных	- 10	3.70	0.5	18.27	118
	Хлеб пшеничный	40		17.515	87.28	592.89
			15.95	17.515	07.20	
	Полдник		6.24	4.00	43.08	241.6
473	Булочка «Веснушка»	80	6.24	4.89	14.31	89
	Чай с молоком	180	2.67	2.34	57.39	330.6
			8.91	7.23	220.98	1363.49
	итого		34.4	39.475	220.36	1303.43