## Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

О.А. Типишева

## Меню приготавливаемых блюд 30 октября 2025г. Доря детей с3 до 7 лет

№ Рец.	Прием пищи, наименование Блюда	Масса порции(г)	Пищевые вещества (г)			Энергети
			Б	ж	У	ческая ценность (ккал)
	Завтрак					477
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
	тай с лимоном		9.75	17.95	60.56	408
	Завтрак 2					
399	Сок фруктовый (абрикосовый)	100	0.75		19.5	79
	Обед					
42	Салат из моркови с курагой	60	0.88	0.06	8.60	38.52
81	Суп картофельный с	200	5.49	5.27	16.32	135
076	бобовыми(горох)	200	22.02	6.79	19.95	259
276	Жаркое –по домашнему Компот из свежих плодов (яблок)	200	0.24	0.24	35.74	90.2
372	Хлеб пшеничный	40	3.70	0.5	18.27	118
	хлео пшеничный	10	32.33	12.86	98.88	642.52
	Полдник				44.44	212.8
454	Пирожок печенный из	80	4.6	1.87	44.44	212.0
200	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