Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

F

О.А. Типишева

Меню приготавливаемых блюд 31 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					264
206	Макароны отварные с сыром	200	11.17	10.28	31.78	264
1.	Бутерброд с маслом	40/7	3.06	9.43	18.27	136
397	Какао с молоком	180	3.67	3.19	15.82	107
			17.9	22.9	65.87	507
	Завтрак 2					45.1
	Сок фруктовый	100	0.56	0.24	10.5	45.1
	Обед					25.00
19	Салат из соленых огурцов с луком	60	0.51	3.06	1.56	35.88
57	Борщ с картофелем и свежей капустой	200	1.81	4.91	12.74	102.5
207		80	8.98	9.49	7.31	150.5
287	Тефтели мясные	150	8.59	6.09	38.64	243
313 377	Каша гречневая рассыпчатая Компот из плодов	200	0.44	0.02	27.76	113
	консервированных	40	3.70	0.5	18.27	118
	Хлеб пшеничный	40	24.03	24.07	106.28	767.38
	Полдник				54.03	326
195	Манный пудинг	180	8.02	9.93	51.02	
378	Кисель из плодов свежих плодов	200	0.09	0.04	26.14	105.2
	и ягод		8.11	9.97	77.16	331.2
	Итого		50.6	57.18	259.81	1650.68