Утверждаю

Директор МБОУ СОШ Мариинского СП

М.В. Тулинова

Меню приготавливаемых блюд 10 ноября 2026г. ,для детей от 1 до 3-х лет.

№ Рец.	Прием пищи,наименование Блюда	Масса порции(Г)	Пищевые вещества(Г)			Энергетическая Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
	Завтрак					
168	Каша пшенная вязкая с маслом	150	4.27	4.86	24.48	159
392	Чай с сахаром	150	0.04	0.01	8.98	30
1	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	1.71	5.28	10.23	120
			6.09	**10.15**	**43.69**	**325**
	Завтрак 2					
399	Сок фруктовый (яблочный)	100	0.75		15.5	64
	Обед					
20	Салат из белокочанной капусты	40	0.56	2.43	3.6	34.96
82	Суп картофельный с макаронными изделиями	180	1.61	1.70	10.20	62.8
288	Фрикадельки мясные в соусе	70	4.72	4.78	4.21	79
321	Пюре картофельное	110	2.04	3.2	13.62	92
377	Компот из плодов консервированных	180	0.33	0.015	20.82	84.75
	Хлеб пшеничный	30	2.37	0.3	14.49	71
			13.28	**12.625**	**76.60**	**424.51**
	Полдник					
473	Булочка «Веснушка»	60	3.90	3.06	26.93	151
394	Чай с молоком	150	2.65	2.33	11.31	77
368	Груша свежая	95	0.40	0.40	9.80	44
			6.55	**5.39**	**38.24**	**228**
	итого		**26.67**	**28.165**	**174.03**	**1041.51**