

Утверждаю:  
Директор \_\_\_\_\_ Дорохина Е.Н.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ №9

10 Июня 2024г.

Приложение №8  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>							
	Какао с молоком	180			7,00	31,00	7/3
	Каша пшеничная молочная	150	2,00	2,00	16,00	95,00	8/1
	Батон с маслом сливочным	25	2,00	4,00	10,00	85,00	/1
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>355</b>	<b>3,87</b>	<b>6,77</b>	<b>33,69</b>	<b>211,13</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	Сок	100			16,00	68,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,30</b>	<b>0,20</b>	<b>16,30</b>	<b>68,20</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	Салат из тушеного перца	40	2,00	3,00	11,00	79,00	36/4
	Суп картофельный с вермишелью	150	2,00	3,00	12,00	81,00	38/1
	Сложный гарнир	110	2,00	3,00	11,00	82,00	12/0
	Люля-кебаб	60	16,00	15,00	3,00	209,00	18/5
	-Компот из клубники	150			11,00	44,00	526/3
	-Хлеб пшеничный	20	2,00		10,00	47,00	114/3
	-Хлеб столичный	20	2,00	1,00	10,00	52,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>550</b>	<b>25,10</b>	<b>25,08</b>	<b>66,93</b>	<b>593,52</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	Снежок	160	4,00	3,00	14,00	102,00	420/9
	Пирожок печеный с капустой	60	4,00	4,00	26,00	155,00	12/1
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>220</b>	<b>7,78</b>	<b>7,34</b>	<b>39,93</b>	<b>256,87</b>	
<b>УЖИН</b>							
	Огурец порционный	40			1,00	5,00	46*/1
	Рис припущенный с маслом	110	3,00	3,00	28,00	154,00	2/1
	Язык говяжий в томатном соусе	60		2,00	3,00	34,00	2/1
	Чай полусладкий	150			4,00	17,00	6/3
	-Хлеб пшеничный	20	2,00		10,00	47,00	114/3
	-Хлеб столичный	20	2,00	1,00	10,00	52,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>400</b>	<b>6,51</b>	<b>6,72</b>	<b>55,54</b>	<b>308,59</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1625</b>	<b>44,00</b>	<b>46,00</b>	<b>212,00</b>	<b>1438,00</b>	







