

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

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ № 9

16 Апреля 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>							
	<i>Кофейный напиток с молоком</i>	180	4,00	4,00	14,00	103,00	10/3
	<i>Каша пшеничная молочная</i>	150	5,00	6,00	21,00	160,00	8/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	25	2,00	4,00	10,00	85,00	/1
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>355</b>	<b>10,43</b>	<b>13,87</b>	<b>45,45</b>	<b>348,25</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	<i>Сок</i>	100			19,00	78,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,34</b>	<b>0,23</b>	<b>18,63</b>	<b>77,95</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	<i>-Салат из свежих помидоров</i>	30		2,00	2,00	24,00	13/9
	<i>Суп с домашней лапшой (без картофеля)</i>	150	2,00	4,00	12,00	89,00	47/3
	<i>Картофельное пюре</i>	120	3,00	4,00	18,00	113,00	9/1
	<i>Суфле мясное</i>	75	18,00	20,00	2,00	260,00	23/3
	<i>Компот из свежих груш</i>	150			9,00	37,00	25/1
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	20	2,00		10,00	47,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	20	2,00	1,00	10,00	52,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>565</b>	<b>27,08</b>	<b>29,89</b>	<b>61,36</b>	<b>622,69</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	<i>Кефир</i>	160	4,00	5,00	6,00	85,00	420/9
	<i>Пирог манный</i>	50	5,00	9,00	28,00	209,00	15/1
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>210</b>	<b>9,69</b>	<b>13,35</b>	<b>33,67</b>	<b>293,56</b>	
<b>УЖИН</b>							
	<i>Яблоки</i>	70			7,00	31,00	
	<i>Творог, припущенный (запеченный) со сметаной</i>	120	19,00	10,00	14,00	226,00	14/1
	<i>Чай без сахара</i>	180					4/1
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	20	2,00		10,00	47,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	20	2,00	1,00	10,00	52,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>410</b>	<b>22,83</b>	<b>11,37</b>	<b>40,46</b>	<b>355,49</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1640</b>	<b>70,00</b>	<b>69,00</b>	<b>200,00</b>	<b>1698,00</b>	







