

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

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ № 9

11 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>							
	Какао с молоком	200	4,00	4,00	13,00	99,00	7/3
	Каша кукурузная молочная	200	5,00	7,00	27,00	193,00	8/1
	Батон с маслом сливочным, сыром	46	6,00	9,00	13,00	157,00	/0
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>446</b>	<b>14,87</b>	<b>19,80</b>	<b>52,94</b>	<b>449,27</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	Сок	100	1,00		10,00	43,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,50</b>	<b>0,10</b>	<b>10,10</b>	<b>43,30</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	-Салат из свежих помидоров с перцем	50		5,00	2,00	55,00	33/3
	Щи из свежей капусты без картофеля	180	5,00	8,00	4,00	111,00	55/1
	Куриное рагу с картофелем	200	5,00	9,00	37,00	248,00	2/2
	Компот из апельсинов, сухофруктов или чернослива	180	1,00		8,00	37,00	14/2
	-Хлеб пшеничный	25	2,00		15,00	73,00	114/3
	-Хлеб столичный	25	2,00	1,00	14,00	72,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>660</b>	<b>15,80</b>	<b>23,48</b>	<b>80,55</b>	<b>596,49</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	Кефир	180	5,00	6,00	7,00	102,00	420/9
	Пирожок печеный с капустой	80	6,00	6,00	37,00	229,00	12/1
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>260</b>	<b>11,43</b>	<b>12,10</b>	<b>44,05</b>	<b>330,74</b>	
<b>УЖИН</b>							
	Подлив киселевый	50			3,00	14,00	11/1
	Вареники ленивые	150	30,00	9,00	34,00	340,00	8/3
	Чай без сахара	200					4/1
	-Хлеб столичный	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	-Хлеб пшеничный	25	2,00		12,00	59,00	114/3
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>450</b>	<b>33,62</b>	<b>10,46</b>	<b>62,17</b>	<b>477,29</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1916</b>	<b>76,00</b>	<b>66,00</b>	<b>250,00</b>	<b>1897,00</b>	







