

Утверждаю:  
И.о Директора \_\_\_\_\_ А.В Ганичева

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

26 Сентября 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>	200	4,00	5,00	21,00	144,00	10/3
	<i>Каша пшённая молочная</i>	200	7,00	8,00	29,00	210,00	4/1
	<i>Батон с джемом</i>	40	2,00	1,00	24,00	111,00	/0
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>440</b>	<b>13,15</b>	<b>13,03</b>	<b>73,80</b>	<b>465,05</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	<i>Сок</i>	100	1,00		11,00	47,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,54</b>	<b>0,11</b>	<b>10,85</b>	<b>46,51</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	<i>Салат из консервированных огурцов и томатов в с/с</i>	60	1,00	4,00	2,00	48,00	32/1
	<i>Свекольник с отварной свеклой</i>	180	2,00	5,00	12,00	99,00	34/8
	<i>Запеканка картофельная с отварным мясом</i>	200	15,00	18,00	23,00	309,00	12/3
	<i>Компот из апельсинов, сухофруктов или чернослива</i>	200			11,00	45,00	14/2
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	3,00		17,00	80,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	15,00	76,00	116/3
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>690</b>	<b>22,86</b>	<b>27,97</b>	<b>78,43</b>	<b>656,94</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	<i>Ряженка</i>	180	6,00	5,00	9,00	106,00	420/9
	<i>Груша</i>	70			7,00	32,00	
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>250</b>	<b>6,34</b>	<b>5,43</b>	<b>15,98</b>	<b>138,18</b>	
<b>УЖИН</b>							
	<i>Сгущённое молоко</i>	40	3,00	2,00	22,00	118,00	1/0
	<i>Пудинг творожный с курагой (изюмом)</i>	150	26,00	11,00	21,00	282,00	9/3
	<i>Чай без сахара</i>	200					4/1
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		12,00	59,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	<i>Печенье в пачках</i>	20	1,00	3,00	14,00	90,00	
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>460</b>	<b>33,70</b>	<b>16,90</b>	<b>81,75</b>	<b>613,80</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1940</b>	<b>77,00</b>	<b>63,00</b>	<b>261,00</b>	<b>1920,00</b>	