

Утверждаю:
И.о Директора _____ А.В Ганичева

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

25 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		
ЗАВТРАК							
	<i>Какао с молоком</i>	200	3,00	3,00	10,00	82,00	7/3
	<i>Суп молочный с макаронными изделиями</i>	200	5,00	7,00	23,00	174,00	15/1
	<i>Батон с сгущенным молоком</i>	35	3,00	2,00	22,00	112,00	/0
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	435	11,30	11,44	54,85	367,47	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100	1,00		10,00	44,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,51	0,10	10,22	43,81	
ОБЕД							
	<i>Салат из тушеного перца</i>	60	1,00	4,00	3,00	52,00	36/4
	<i>Суп фасолевый со сметаной</i>	180	7,00	8,00	13,00	153,00	52/4
	<i>Картофельное пюре</i>	130	3,00	4,00	18,00	123,00	9/1
	<i>Люля-кебаб</i>	73	12,00	11,00	6,00	169,00	18/5
	<i>Компот из шиповника с лимоном</i>	200			12,00	52,00	30/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		12,00	58,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	12,00	63,00	116/3
	ИТОГО ЗА ОБЕД	693	26,20	28,45	77,25	669,89	
ПОЛДНИК							
	<i>Кефир</i>	180	5,00	6,00	7,00	98,00	420/9
	<i>Пирожок печеный с капустой</i>	80	6,00	6,00	36,00	227,00	12/1
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	260	11,15	11,90	43,38	325,15	
УЖИН							
	<i>Салат из помидоров с репчатым луком</i>	50	1,00	3,00	3,00	44,00	13/2
	<i>Омлет натуральный с маслом</i>	205	17,00	24,00	4,00	300,00	110/1
	<i>Чай полусладкий</i>	180			5,00	20,00	6/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		12,00	57,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	ИТОГО ЗА УЖИН	485	20,99	28,68	35,78	485,07	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1973	70,00	81,00	221,00	1891,00	