

Утверждаю:
И.о Директора _____ А.В Ганичева

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли 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>	180	4,00	4,00	11,00	91,00	7/3
	<i>Суп молочный с макаронными изделиями</i>	150	5,00	6,00	20,00	152,00	15/1
	<i>Батон с сгущенным молоком</i>	25	2,00	1,00	16,00	82,00	/0
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	355	10,65	10,81	46,08	324,11	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100			16,00	68,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,30	0,20	16,30	68,20	
ОБЕД							
	<i>Салат из тушеного перца</i>	40		3,00	2,00	38,00	36/4
	<i>Суп фасолевый со сметаной</i>	150	6,00	8,00	11,00	137,00	52/4
	<i>Картофельное пюре</i>	110	2,00	3,00	16,00	104,00	9/1
	<i>Люля-кебаб</i>	63	10,00	9,00	5,00	145,00	18/5
	<i>Компот из шиповника с лимоном</i>	150			11,00	46,00	30/3
	<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
	ИТОГО ЗА ОБЕД	553	22,42	24,13	65,47	568,62	
ПОЛДНИК							
	<i>Кефир</i>	160	4,00	5,00	6,00	85,00	420/9
	<i>Пирожок печеный с капустой</i>	60	5,00	4,00	26,00	161,00	12/1
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	220	8,90	9,13	32,03	245,74	
УЖИН							
	<i>Салат из помидоров с репчатым луком</i>	40		3,00	2,00	36,00	13/2
	<i>Омлет натуральный с маслом</i>	155	20,00	28,00	4,00	343,00	110/1
	<i>Чай полусладкий</i>	180			5,00	20,00	6/3
	<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
	ИТОГО ЗА УЖИН	415	23,07	31,73	30,00	497,73	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1643	65,00	76,00	190,00	1704,00	