

Утверждаю:
Директор _____ Е.Н. Дорохина

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

8 Октября 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>Кофейный напиток с молоком</i>	200	4,00	4,00	14,00	103,00	10/3
	<i>Каша молочная с тыквой</i>	200	6,00	7,00	30,00	212,00	16/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	31	2,00	6,00	13,00	114,00	/1
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	431	11,44	17,37	56,50	428,09	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100	1,00		10,00	43,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,50	0,10	10,10	43,30	
ОБЕД							
	<i>Свекла ломтиком</i>	50	1,00		5,00	25,00	5/1
	<i>-Бульон мясной с яйцом</i>	190	6,00	5,00	1,00	70,00	59/9
	<i>Пюре из гороха с маслом</i>	130	11,00	4,00	23,00	173,00	7/1
	<i>Суфле куриное с томатно-сметанным соусом</i>	100	4,00	9,00	4,00	115,00	25/3
	<i>Компот лимонный</i>	180			11,00	46,00	16/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		13,00	60,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	12,00	60,00	116/3
	ИТОГО ЗА ОБЕД	700	25,15	19,34	68,84	550,07	
ПОЛДНИК							
	<i>Ряженка</i>	200	6,00	5,00	8,00	100,00	420/9
	<i>Пряники</i>	50	3,00	2,00	38,00	183,00	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	8,66	7,27	45,76	283,09	
УЖИН							
	<i>Сладкий молочный подлив из крахмала</i>	40	1,00	1,00	6,00	44,00	8/3
	<i>Пудинг творожный</i>	200	41,00	16,00	32,00	435,00	10/3
	<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
	ИТОГО ЗА УЖИН	490	46,51	18,23	63,01	602,07	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1971	92,00	62,00	244,00	1907,00	