

Утверждаю:
Директор _____ Е.Н. Дорохина

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли 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>	180	3,00	4,00	12,00	96,00	10/3
	<i>Каша молочная с тыквой</i>	150	5,00	6,00	24,00	170,00	16/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	25	2,00	4,00	10,00	85,00	/1
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	355	9,89	13,70	47,16	351,42	
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>Свекла ломтиком</i>	40	2,00		11,00	51,00	5/1
	<i>-Бульон мясной с яйцом</i>	120	3,00	2,00		32,00	59/9
	<i>Пюре из гороха с маслом</i>	110	8,00	3,00	17,00	128,00	7/1
	<i>Суфле куринное с томатно-сметанным соусом</i>	70	3,00	7,00	3,00	85,00	25/3
	<i>Компот лимонный</i>	150			10,00	42,00	16/3
	<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	530	18,93	12,87	61,16	436,43	
ПОЛДНИК							
	<i>Ряженка</i>	180	5,00	5,00	8,00	92,00	420/9
	<i>Пряники</i>	50	3,00	2,00	38,00	183,00	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	230	8,17	6,85	45,06	274,57	
УЖИН							
	<i>Сладкий молочный подлив из крахмала</i>	30	1,00	1,00	4,00	32,00	8/3
	<i>Пудинг творожный</i>	150	30,00	12,00	20,00	305,00	10/3
	<i>Чай без сахара</i>	180					4/1
	<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	400	33,66	13,66	44,62	435,97	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1615	71,00	47,00	214,00	1567,00	