

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ Дорохина Е.Н

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

24 Января 2025г.

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>Какао с молоком</i>	200	4,00	4,00	12,00	99,00	7/3
	<i>Каша пшеничная молочная</i>	200	6,00	7,00	24,00	181,00	8/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	31	2,00	5,00	12,00	99,00	/1
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>431</b>	<b>11,12</b>	<b>15,28</b>	<b>49,10</b>	<b>378,44</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	<i>Сок</i>	100	1,00		11,00	46,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,54</b>	<b>0,11</b>	<b>10,82</b>	<b>46,39</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	<i>Салат из белокачанной капусты, с огурцом и помидорами</i>	50	1,00	4,00	3,00	52,00	52/3
	<i>Рассольник</i>	180	2,00	5,00	13,00	107,00	50/2
	<i>Рагу из курицы</i>	200	17,00	8,00	24,00	240,00	1/0
	<i>Компот из изюма</i>	180			14,00	58,00	23/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	13,00	68,00	116/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		15,00	73,00	114/3
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>660</b>	<b>24,47</b>	<b>18,57</b>	<b>83,41</b>	<b>598,76</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	<i>Кефир</i>	180	5,00	6,00		72,00	420/9
	<i>Ряженка</i>	180	5,00	5,00	8,00	92,00	420/9
	<i>Груша</i>	70			7,00	32,00	
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>430</b>	<b>10,70</b>	<b>10,45</b>	<b>14,77</b>	<b>195,95</b>	
<b>УЖИН</b>							
	<i>Икра кабачковая</i>	40	1,00	2,00	3,00	34,00	3/12
	<i>Макаронные изделия с маслом</i>	130		3,00		23,00	6/1
	<i>Хлебец печеночный</i>	80	16,00	11,00	9,00	197,00	/0
	<i>Чай полусладкий</i>	180			5,00	20,00	6/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		12,00	59,00	114/3
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>480</b>	<b>20,23</b>	<b>16,74</b>	<b>41,44</b>	<b>397,15</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2101</b>	<b>67,00</b>	<b>61,00</b>	<b>200,00</b>	<b>1617,00</b>	