

Утверждаю:  
Директор \_\_\_\_\_ Дорохина Е.Н

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ №9

7 Февраля 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>	180			7,00	31,00	7/3
	<i>Каша пшеничная молочная</i>	150	2,00	4,00	16,00	114,00	8/1
	<i>Батон с сгущенным молоком</i>	25	2,00	1,00	16,00	82,00	/0
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>355</b>	<b>4,57</b>	<b>5,69</b>	<b>39,18</b>	<b>226,27</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	<i>Сок</i>	100			16,00	68,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,30</b>	<b>0,20</b>	<b>16,30</b>	<b>68,20</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	<i>-Салат из свежих помидоров с перцем</i>	30		3,00	2,00	37,00	33/3
	<i>Суп "Рябчик"</i>	150	2,00	3,00	8,00	69,00	18/5
	<i>Каша перловая рассыпчатая</i>	110	4,00	5,00	26,00	164,00	3/1
	<i>Бефстроганов из мяса</i>	60	8,00	8,00	2,00	115,00	19/3
	<i>Компот из изюма</i>	150			12,00	48,00	23/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	20	2,00	1,00	10,00	52,00	116/3
	<i>-Хлеб прибрежный</i>	20	2,00		10,00	48,00	4*/1
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>540</b>	<b>16,80</b>	<b>20,78</b>	<b>69,27</b>	<b>531,13</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	<i>Снежок</i>	160	4,00	3,00	14,00	102,00	420/9
	<i>Булочка домашняя</i>	50	5,00	4,00	29,00	167,00	3/3
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>210</b>	<b>8,27</b>	<b>7,03</b>	<b>43,27</b>	<b>269,30</b>	
<b>УЖИН</b>							
	<i>-Суфле из рыбы</i>	60	10,00	3,00	1,00	78,00	284/9
	<i>Капуста тушеная с томатом</i>	130	3,00	1,00	8,00	51,00	10/1
	<i>Чай полусладкий</i>	180			5,00	20,00	6/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	20	2,00	1,00	10,00	52,00	116/3
	<i>-Хлеб прибрежный</i>	20	2,00		10,00	48,00	4*/1
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>410</b>	<b>16,01</b>	<b>5,58</b>	<b>33,80</b>	<b>249,54</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1615</b>	<b>46,00</b>	<b>39,00</b>	<b>202,00</b>	<b>1344,00</b>	