

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

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

20 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>Кофейный напиток с молоком</i>	200			10,00	43,00	10/3
	<i>Каша пшеничная молочная</i>	200	3,00	4,00	21,00	130,00	8/1
	<i>Батон с сыром</i>	40	6,00	5,00	13,00	116,00	/0
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>440</b>	<b>8,84</b>	<b>8,45</b>	<b>44,55</b>	<b>289,58</b>	
<b>10 ЧАСОВ</b>							
	<i>Сок</i>	100	1,00		10,00	43,00	1/1
	<b>ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,50</b>	<b>0,10</b>	<b>10,10</b>	<b>43,30</b>	
<b>ОБЕД</b>							
	<i>Салат из тушеной моркови с чесноком</i>	50	1,00	4,00	4,00	56,00	43/4
	<i>Суп "Рябчик"</i>	180	2,00	3,00	10,00	76,00	18/5
	<i>Пюре из гороха с маслом</i>	130	10,00	2,00	21,00	142,00	7/1
	<i>Котлеты (биточки) куриные, запеченные в томатном соусе</i>	70	2,00	2,00	6,00	47,00	13/3
	<i>Компот из изюма</i>	180			14,00	59,00	23/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	<i>-Хлеб прибрежный</i>	25	2,00		11,00	54,00	4*/1
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>660</b>	<b>18,40</b>	<b>12,54</b>	<b>77,93</b>	<b>498,01</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	<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>250</b>	<b>5,52</b>	<b>4,72</b>	<b>14,79</b>	<b>123,74</b>	
<b>УЖИН</b>							
	<i>Сладкий молочный подлив из крахмала</i>	40			4,00	18,00	8/3
	<i>Запеканка с фруктами и творогом</i>	160	23,00	7,00	27,00	264,00	2/5
	<i>Чай без сахара</i>	200					4/1
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	13,00	65,00	116/3
	<i>-Хлеб прибрежный</i>	25	2,00	1,00	12,00	60,00	4*/1
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>450</b>	<b>26,54</b>	<b>8,56</b>	<b>55,90</b>	<b>406,84</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1900</b>	<b>60,00</b>	<b>34,00</b>	<b>203,00</b>	<b>1361,00</b>	