

Утверждаю:

Директор _____ Дорохина Е.Н

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

19 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		
ЗАВТРАК							
	<i>Какао с молоком</i>	200			9,00	39,00	7/3
	<i>Каша овсяная "Геркулес" молочная</i>	180	2,00	3,00	16,00	96,00	9/1
	<i>Батон с сгущенным молоком</i>	35	3,00	2,00	23,00	121,00	/0
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	415	5,76	4,38	48,54	256,61	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100	1,00		10,00	44,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,51	0,10	10,23	43,84	
ОБЕД							
	<i>-Помидоры свежие</i>	50	1,00		2,00	11,00	112/3
	<i>Свекольник с отварной свеклой</i>	180	2,00	3,00	11,00	81,00	34/8
	<i>Каша перловая рассыпчатая</i>	130	4,00	1,00	32,00	159,00	3/1
	<i>Язык говяжий в томатном соусе</i>	70	1,00	2,00	3,00	31,00	2/1
	<i>Компот из шиповника</i>	180			14,00	59,00	29/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	14,00	70,00	116/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		12,00	59,00	114/3
	ИТОГО ЗА ОБЕД	660	11,83	8,00	87,78	470,30	
ПОЛДНИК							
	<i>Йогурт</i>	180	6,00	7,00	2,00	97,00	45*/0
	<i>Пирожок печеный с картофелем</i>	70	7,00	4,00	41,00	221,00	16/1
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	12,79	10,72	42,59	318,05	
УЖИН							
	<i>Капуста тушеная с томатом</i>	120	2,00	2,00	7,00	53,00	10/1
	<i>-Треска, запеченная с молочным соусом</i>	70	8,00	1,00	1,00	47,00	268/9
	<i>Чай полусладкий</i>	200			6,00	24,00	6/3
	<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
	<i>Конфеты</i>	20			3,00	16,00	
	ИТОГО ЗА УЖИН	460	14,93	4,01	41,64	262,31	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1885	46,00	27,00	231,00	1351,00	