

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ Дорохина Е.Н

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ №9

13 Марта 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>	150	3,00	3,00	12,00	87,00	10/3
	<i>Каша молочная из разных круп</i>	150	5,00	6,00	21,00	162,00	18/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	25	2,00	4,00	10,00	85,00	/1
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>325</b>	<b>9,81</b>	<b>13,63</b>	<b>43,33</b>	<b>335,18</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>помидоры соленные</i>	30			1,00	8,00	15/7
	<i>Суп с домашней лапшой (без картофеля)</i>	150	2,00	3,00	12,00	80,00	47/3
	<i>Сложный гарнир</i>	110	2,00	4,00	11,00	87,00	12/0
	<i>Люля-кебаб</i>	63	10,00	9,00	5,00	145,00	18/5
	<i>Компот из свежих груш</i>	150			8,00	33,00	25/1
	<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>543</b>	<b>18,30</b>	<b>16,71</b>	<b>57,16</b>	<b>452,02</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	<i>Йогурт</i>	160	6,00	6,00	2,00	87,00	45*/0
	<i>Крендель в сахаре</i>	50	6,00	3,00	39,00	208,00	5/3
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>210</b>	<b>11,81</b>	<b>9,45</b>	<b>40,62</b>	<b>294,63</b>	
<b>УЖИН</b>							
	<i>Яблоки</i>	60			6,00	27,00	
	<i>Творог, припущенный (запеченный) со сметаной</i>	120	19,00	10,00	13,00	222,00	14/1
	<i>Чай без сахара</i>	180					4/1
	<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>400</b>	<b>22,77</b>	<b>11,57</b>	<b>38,28</b>	<b>348,34</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1578</b>	<b>63,00</b>	<b>52,00</b>	<b>196,00</b>	<b>1498,00</b>	