

Утверждаю:

Директор _____ Дорохина Е.Н

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ №9

9 Апреля 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>Кофейный напиток с молоком</i>	180	4,00	4,00	13,00	99,00	10/3
	<i>Каша кукурузная молочная</i>	150	5,00	6,00	25,00	173,00	8/1
	<i>Батон с сыром</i>	30	4,00	3,00	10,00	87,00	/0
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	360	12,78	12,93	47,78	358,56	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100			16,00	68,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,30	0,20	16,30	68,20	
ОБЕД							
	<i>-Огурцы соленые</i>	30			1,00	3,00	78*/8
	<i>Суп с мучными клецками</i>	150	3,00	3,00	15,00	95,00	37/1
	<i>Картофельно-гороховое пюре</i>	110	6,00	2,00	18,00	115,00	21/1
	<i>Язык говяжий в томатном соусе</i>	60		2,00	3,00	28,00	2/1
	<i>Компот из яблок с лимоном</i>	150			10,00	40,00	17/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	20	2,00		10,00	47,00	114/3
	<i>-Хлеб столичный</i>	20	2,00	1,00	10,00	52,00	116/3
	ИТОГО ЗА ОБЕД	540	12,74	7,45	65,33	379,18	
ПОЛДНИК							
	<i>Кефир</i>	160	4,00	5,00	6,00	85,00	420/9
	<i>Крендель в сахаре</i>	50	4,00	3,00	25,00	140,00	5/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	210	8,16	7,67	30,67	224,23	
УЖИН							
	<i>Салат из моркови тушеной с чесноком</i>	30		2,00	3,00	33,00	35/2
	<i>Рыба, запеченная в омлете</i>	150	17,00	7,00	6,00	154,00	5/1
	<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 пшеничный</i>	20	2,00		10,00	47,00	114/3
	ИТОГО ЗА УЖИН	400	20,14	10,12	33,42	305,36	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1610	54,00	38,00	194,00	1336,00	