

Утверждаю:

Директор _____ Дорохина Е.Н

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ №9

24 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>Какао с молоком</i>	180	3,00	4,00	10,00	88,00	7/3
	<i>Каша "Дружба"</i>	150	5,00	6,00	21,00	156,00	2/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	25	2,00	4,00	10,00	85,00	/1
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	355	9,51	13,62	42,06	328,84	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100			2,00	7,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,03	0,02	1,63	6,82	
ОБЕД							
	<i>Огурец порционный</i>	30			1,00	3,00	46*/1
	<i>Суп рыбный</i>	150	4,00	1,00	11,00	72,00	41/1
	<i>Азу с чесноком и картофелем</i>	160	10,00	11,00	13,00	191,00	14/3
	<i>Компот из чернослива</i>	150			11,00	45,00	15/2
	<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
	ИТОГО ЗА ОБЕД	530	17,80	13,17	55,08	410,12	
ПОЛДНИК							
	<i>Ряженка</i>	160	5,00	4,00	7,00	81,00	420/9
	<i>Пирог манный</i>	50	6,00	9,00	30,00	224,00	15/1
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	210	10,34	12,80	37,15	305,11	
УЖИН							
	<i>Сладкий молочный подлив из крахмала</i>	30	1,00	1,00	4,00	32,00	8/3
	<i>Вареники ленивые</i>	120	23,00	7,00	22,00	245,00	8/3
	<i>Компот из сухих фруктов</i>	180			5,00	22,00	20/3
	<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
	<i>Печенье весовое</i>	30	2,00	5,00	21,00	135,00	
	ИТОГО ЗА УЖИН	400	29,15	14,42	71,70	533,12	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1595	67,00	54,00	208,00	1584,00	