

Утверждаю:

Директор \_\_\_\_\_ Дорохина Е.Н

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ №9

20 Мая 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>Какао с молоком</i>	180	4,00	4,00	12,00	95,00	7/3
	<i>Каша кукурузная молочная</i>	150	5,00	6,00	25,00	173,00	8/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	25	2,00	4,00	10,00	85,00	/1
	<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>	<b>355</b>	<b>10,16</b>	<b>14,00</b>	<b>46,67</b>	<b>353,23</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>Салат из свеклы с чесноком</i>	40	1,00	4,00	3,00	51,00	23/1
	<i>Суп овощной</i>	150	2,00	4,00	10,00	86,00	35/3
	<i>-Картофельное пюре</i>	130	3,00	4,00	19,00	126,00	339/9
	<i>Котлеты (биточки) куринные, запеченные в томатном соусе</i>	60	1,00	2,00	4,00	39,00	13/3
	<i>Компот из шиповника</i>	150			12,00	50,00	29/3
	<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
	<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>	<b>570</b>	<b>10,08</b>	<b>15,33</b>	<b>68,15</b>	<b>450,67</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
	<i>Кефир</i>	160	4,00	5,00	6,00	85,00	420/9
	<i>Крендель в сахаре</i>	50	4,00	4,00	25,00	148,00	5/3
	<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>	<b>210</b>	<b>8,42</b>	<b>8,48</b>	<b>30,70</b>	<b>232,66</b>	
<b>УЖИН</b>							
	<i>Салат из яблок, апельсинов и бананов с сахаром</i>	40			7,00	30,00	34/7
	<i>Подлив сметанный сладкий</i>	30		2,00	4,00	37,00	10/2
	<i>Пудинг творожный</i>	120	24,00	9,00	16,00	242,00	10/3
	<i>Чай полусладкий</i>	180			5,00	20,00	6/3
	<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
	<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>	<b>410</b>	<b>27,23</b>	<b>12,50</b>	<b>51,72</b>	<b>428,13</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1645</b>	<b>56,00</b>	<b>51,00</b>	<b>214,00</b>	<b>1533,00</b>	