

Утверждаю:

Директор _____ Дорохина Е.Н

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МБОУ СШ №9

4 Июня 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>	200	3,00	3,00	13,00	98,00	10/3
	<i>Каша манная молочная</i>	200	5,00	7,00	24,00	178,00	7/1
	<i>Батон с маслом сливочным</i>	31	2,00	3,00	13,00	92,00	/1
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	431	10,68	13,67	50,68	368,49	
10 ЧАСОВ							
	<i>Сок</i>	100			10,00	42,00	1/1
	ИТОГО ЗА 10 ЧАСОВ	100	0,48	0,10	9,76	41,83	
ОБЕД							
	<i>Огурец порционный</i>	50			1,00	5,00	46*/1
	<i>Рассольник</i>	180	2,00	5,00	13,00	102,00	50/2
	<i>Капуста тушеная с томатом</i>	130	3,00	4,00	8,00	74,00	10/1
	<i>Суфле куриное с томатно-сметанным соусом</i>	100	4,00	8,00	4,00	105,00	25/3
	<i>Компот яблочный</i>	180			10,00	42,00	1/2
	<i>-Хлеб столичный</i>	25	2,00	1,00	14,00	72,00	116/3
	<i>-Хлеб пшеничный</i>	25	2,00		10,00	47,00	114/3
	ИТОГО ЗА ОБЕД	690	12,06	18,08	58,88	446,41	
ПОЛДНИК							
	<i>Кефир</i>	180	5,00	6,00	7,00	106,00	420/9
	<i>Гребешок с повидлом</i>	70	6,00	7,00	50,00	287,00	13/1
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	11,54	13,02	57,39	392,81	
УЖИН							
	<i>-Салат из свежих помидоров</i>	50	1,00	3,00	2,00	37,00	13/9
	<i>Рыба под овощами</i>	200	14,00	5,00	17,00	167,00	144/1
	<i>Чай полусладкий</i>	180			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
	ИТОГО ЗА УЖИН	480	18,20	8,91	49,46	350,77	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1951	53,00	54,00	226,00	1600,00	