

Утверждаю:

Директор _____ Дорохина Е.Н

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Ясли МБОУ СШ №9

3 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>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 джемом</i>	30	2,00	1,00	11,00	54,00	/0
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	360	10,23	10,39	46,98	322,32	
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>Салат из огурцов и помидоров</i>	30		2,00	1,00	26,00	12/2
	<i>Суп сырный</i>	150	4,00	5,00	14,00	118,00	18/5
	<i>-Жаркое по-домашнему</i>	160	14,00	12,00	18,00	238,00	374/3
	<i>Компот из изюма</i>	150			12,00	48,00	23/3
	<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	530	21,44	20,46	64,36	527,53	
ПОЛДНИК							
	<i>Снежок</i>	160	4,00	3,00	14,00	102,00	420/9
	<i>Булочка домашняя</i>	50	5,00	4,00	29,00	174,00	3/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	210	8,62	7,41	43,83	276,40	
УЖИН							
	<i>Сладкий молочный подлив из крахмала</i>	30	1,00	1,00	4,00	32,00	8/3
	<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
	<i>Зефир</i>	30					
	ИТОГО ЗА УЖИН	400	27,65	11,20	45,25	392,24	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1600	68,00	50,00	217,00	1587,00	