

СОГЛАСОВАНО:

Председатель родительского комитета

 Г.Р. Захарова

« 29 » 17 2024г.

Приложение № 1  
к приказу ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани  
от «29» ноября 2024г. № 229-СП



## ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

для детей до 3-х лет и детей с 3-х до 7 лет с 12-часовым режимом

работы структурного подразделения

«Детский сад №16» ГБОУ СОШ № 9 г. Сызрани

(зима)



масло сливочное	6	8	9,97	9,15	3,18	3,18	149,63	149,63	0,6	0,6	110
томатная паста	9	12									
морковь	8	10									
лук репчатый	9	12									
мука	2	3									
сахар	3	4									
<b>4. Пф котлета сочная</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>9,97</b>	<b>9,15</b>	<b>3,18</b>	<b>3,18</b>	<b>149,63</b>	<b>149,63</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>	<b>110</b>
пф котлета сочная	62	62									
масло растительное	2	2									
<b>5. Соус красный основной</b>	<b>35</b>	<b>55</b>	<b>0,48</b>	<b>1,37</b>	<b>2,16</b>	<b>3,09</b>	<b>21,7</b>	<b>31</b>	<b>0,25</b>	<b>0,39</b>	<b>109</b>
мука пшеничная	2	3									
масло сливочное	1,5	2									
томатная паста	1,5	2									
лук репчатый	3	3									
морковь	9	10									
<b>6. Кисель из свежемороженных ягод</b>	<b>150</b>	<b>200</b>	<b>0,32</b>	<b>0,04</b>	<b>15,86</b>	<b>19,82</b>	<b>62,47</b>	<b>78,51</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>77</b>
свежемороженные ягоды	20	25									
сахар	12	14									
крахмал	8	10									
<b>5. Хлеб ржаной</b>	<b>40</b>	<b>50</b>	<b>2,64</b>	<b>0,48</b>	<b>16,08</b>	<b>20,1</b>	<b>72,4</b>	<b>90,5</b>	<b>0,06</b>	<b>0,08</b>	<b>11</b>
<b>Итого</b>	<b>595</b>	<b>775</b>	<b>17,62</b>	<b>20,06</b>	<b>52,92</b>	<b>66,85</b>	<b>460,62</b>	<b>569,51</b>	<b>76,31</b>	<b>95,72</b>	<b>64</b>
<b>Уплотнен</b>	<b>90</b>	<b>100</b>	<b>14,71</b>	<b>4,72</b>	<b>2,62</b>	<b>3,36</b>	<b>112,5</b>	<b>123</b>	<b>0,19</b>	<b>0,39</b>	<b>64</b>
<b>ный</b>	<b>100</b>	<b>110</b>									
<b>полдник</b>	<b>4</b>	<b>6</b>									
яйцо	1	1									
молоко	15	20									
Масло растительное	2	3									
масло сливочное	3	4									
<b>2. Кофейный напиток с молоком</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>2,34</b>	<b>2</b>	<b>10,63</b>	<b>14,36</b>	<b>70</b>	<b>91</b>	<b>0,98</b>	<b>1,17</b>	<b>14</b>
кофейный напиток	1,5	2									
Сахар	7	10									
молоко	130	160									
<b>3. Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>2,52</b>	<b>0,31</b>	<b>15,47</b>	<b>20,6</b>	<b>74,7</b>	<b>99,62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>4. Фрукт</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>9,8</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>16</b>
<b>Итого</b>	<b>370</b>	<b>420</b>	<b>19,97</b>	<b>7,43</b>	<b>38,52</b>	<b>48,12</b>	<b>301,2</b>	<b>357,62</b>	<b>11,17</b>	<b>11,56</b>	<b>16</b>
<b>Всего за день</b>	<b>1455</b>	<b>1845</b>	<b>49,19</b>	<b>42,63</b>	<b>154,6</b>	<b>215,44</b>	<b>1157,21</b>	<b>1539,12</b>	<b>90,36</b>	<b>111,383</b>	<b>111,383</b>

Прием пищи	Название блюд	Выход блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность			Витамин С	№ рецептуры
		возраст		Белки	Жиры		Углеводы		Возраст	Возраст		Возраст		
		1г-3г	3г-7л		1г-3г	3г-7л	1г-3г	3г-7л		1г-3г	3г-7л			
Завтрак	1. Каша пшеничная с маслом	150	200	4,27	5,67	4,86	5,28	24,48	32,55	159	200	0	0	52
	пшено	37	50											
	Молоко	100	130											
	Сахар	4	5											
	Масло сливочное	4	5											
2 завтрак	2. Кофейный напиток с молоком	150	180	2,34	2,85	2	2,41	10,63	14,36	70	91	0,98	1,17	14
	кофейный напиток	1,5	2											
	Сахар	7	10											
	молоко	130	160											
Обед	3. Батон	30	40	2,3	3,1	0,2	0,2	15,1	20,1	71	94,7	0	0	28
	4. Сыр порциями	9	12	1,74	2,32	2,22	2,95	0	0	27	36	0,06	0,07	27
	1. Кисломолочный продукт	150	180	4,35	5,22	3,75	4,5	6	7,2	75	90	1,05	1,26	4
	Итого	489	612	15	19,16	13,03	15,34	56,21	74,21	402	511,7	2,09	2,5	81
Обед	1. Салат из свежей капусты	40	60	0,64	0,94	3,01	4,01	2,5	3,6	39,17	53,58	12,64	18,86	
	капуста	30	45											
	морковь	15	20											
	лук репчатый	5	7											
	масло растительное	3	4											
	2. Свекольник	150	180	1,15	1,92	3,8	6,33	7,47	10,05	62,49	104,12	7,41	12,35	46
	свекла	50	60											
	Картофель	35	42											
	Морковь	10	12											
	Лук	10	13											
	масло растительное	3	4											
	сахар	1	1											
	Соль	3	5											
	говядина	20	30											
	сметана	3	4											
	3. Гороховое пюре с маслом	130	150	11,5	13,8	4,65	5,58	28,55	34,26	198,9	238,7	0,04	0,04	9
горох	60	70												
Масло сливочное	10	10												
4. Ёжики п/ф	60	60	9,86	9,86	9,02	9,02	3,14	3,14	149,42	149,42	0,59	0,59	40	

























## 8 день

Прием пищи	Название блюд	Выход блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность (ккал)			Витамин С			№ рецептур
		возраст		Белки	Жиры		Углеводы		Возраст			Возраст				
		1г-3г	3г-7л		1г-3г	3г-7л	1г-3г	3г-7л	1г-3г	3г-7л	1г-3г	3г-7л	1г-3г	3г-7л		
Завтрак	<b>1. Каша "Дружба"</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	4,09	4,95	6,85	7,89	23,39	26,34	169	191					37
	пшено	16	22													
	рис	17	22													
	молоко	100	130													
	масло сливочное	3	4													
	сахар	3	4													
	<b>2. Какао с молоком</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	3,15	3,67	2,72	3,19	12,96	15,82	89	107	1,2	1,43		26	
	какао	2	2													
	молоко	95	110													
	сахар	8	10													
2 завтрак	<b>3. Батон с маслом</b>	<b>35</b>	<b>50</b>	1,6	2,4	5	7,5	10,13	15,2	91,4	137,1	0	0	9		
	батон	30	40													
	масло сливочное	5	10													
	<b>1. Кисломолочный продукт</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	4,35	5,22	3,75	4,5	6	7,2	75	90	1,05	1,26	4		
	<b>2. Печенье</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	0,75	2,25	0,98	2,94	7,44	22,37	41,7	125,1	0	0	29		
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>620</b>	13,94	18,49	19,3	26,02	59,92	86,93	466,1	650,2	2,25	2,69			
	Обед	<b>1. Салат из свеклы</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	0,57	0,77	1,82	2,43	2,5	3,34	28,17	37,56	2,85	3,8	30	
		Свекла	40	50												
		Масло растительное	1	2												
		<b>2. Щи с рыбными консервами</b>	<b>150</b>	<b>250</b>	3,82	4,59	1,29	1,55	12,69	15,23	85,86	102,81	3,18	3,81	20	
капуста		40	60													
картофель		30	50													
Морковь		12	22													
лук		7	20													
томатная паста		2	3													
Завтрак		<b>3. Котлета особая п/ф</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	9,86	9,86	9,02	9,02	3,14	3,14	149,42	149,42	0,59	0,59	40	
	Масло растительное	2	2													
	Котлета особая полуфабрикат	62	62													
	<b>4. Рагу из овощей</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	1,9	2,23	3,4	4,04	8,5	10,16	72,2	86,67	11,9	14,33	94		











