

Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузовкова Татьяна Юрьевна/

**МЕНЮ**

17 декабря 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	3,2	6,9	12,2	125
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ	180	0,2	0,4	5,8	28
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	40	3,3	0,5	20,9	101
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10			7,7	31
<b>Итого</b>		<b>6,7</b>	<b>7,8</b>	<b>46,6</b>	<b>285</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
<b>Итого</b>					
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	150	8,8	3,7	15,1	130
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,9	2,8	12,1	82
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	2,4	4,5	12,5	123
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	150	0,1	0,1	5,9	28
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	27	7,5	1	4,7	51
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
<b>Итого</b>		<b>21,2</b>	<b>12,2</b>	<b>53,5</b>	<b>429</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,6		24
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	180	0,3	0,8	8,6	31
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	27	7,5	1	4,7	51
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
<b>Итого</b>		<b>8,3</b>	<b>4,5</b>	<b>16,5</b>	<b>121</b>
<b>Всего</b>		<b>36,2</b>	<b>24,5</b>	<b>116,6</b>	<b>835</b>

Утверждаю



и.о. Заведующего  
МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"  
/Кузовкова Татьяна Юрьевна/

**МЕНЮ**

17 декабря 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	180	3,4	4,4	12,7	104
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ	180	0,2	0,4	5,8	28
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	40	3,4	0,5	21,2	103
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10			7,7	31
<b>Итого</b>		<b>7</b>	<b>5,3</b>	<b>47,4</b>	<b>266</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
<b>Итого</b>					
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	180	9,2	3,7	16,9	139
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,1	3,5	13,4	94
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	2,4	4,5	12,5	123
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180	0,1	0,1	7,1	33
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	22	6,1	0,8	3,9	42
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
<b>Итого</b>		<b>20,4</b>	<b>12,7</b>	<b>57</b>	<b>446</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	150		3		28
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	200	0,3	0,8	9,4	35
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	27	7,5	1	4,8	51
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
<b>Итого</b>		<b>8,3</b>	<b>4,9</b>	<b>17,4</b>	<b>129</b>
<b>Всего</b>		<b>35,7</b>	<b>22,9</b>	<b>121,8</b>	<b>841</b>