

Утверждаю

и.о. Заведующего  
МБДОУ "ЦРР-ДС №60"  
Кузовкова Татьяна Юрьевна/



# МЕНЮ

23 декабря 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4	5,9	10,9	113
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	1,1		0,8	44
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	43	3,6	0,5	22,9	111
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38
<b>Итого</b>		<b>8,8</b>	<b>10,6</b>	<b>34,7</b>	<b>306</b>
<b>II Завтрак</b>					
НАПИТОК ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	150	0,1	0,1	6,6	31
<b>Итого</b>		<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>6,6</b>	<b>31</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	150	3,1	2,1	15,1	93
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	80	2,7	3,3	17,1	110
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	6,4	13	5,5	165
КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	150	0,1		7,2	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	30	8,4	1,1	5,3	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,6	0,1	3,6	17
<b>Итого</b>		<b>21,3</b>	<b>19,6</b>	<b>53,8</b>	<b>472</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	2,3	9	19,1	170
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			6,8	27
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	10	0,9	1,3	9,3	52
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	30	8,4	1,1	5,3	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,6	0,1	3,6	17
<b>Итого</b>		<b>12,2</b>	<b>11,5</b>	<b>44,1</b>	<b>323</b>
<b>Всего</b>		<b>42,4</b>	<b>41,8</b>	<b>139,2</b>	<b>1132</b>

Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузовкова Татьяна Юрьевна/

**МЕНЮ**

23 декабря 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,4	5	12,4	111
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	1,1		0,8	44
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	43	3,6	0,5	22,8	111
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38
<b>Итого</b>		<b>9,2</b>	<b>9,7</b>	<b>36,1</b>	<b>304</b>
<b>II Завтрак</b>					
НАПИТОК ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ЯГОД	150	0,1	0,1	6,6	31
<b>Итого</b>		<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>6,6</b>	<b>31</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	180	3,5	3,5	17,1	115
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	2,7	2,6	17,1	103
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	6,4	13,4	5,5	169
КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	180	0,1		8,4	35
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	30	8,3	1,1	5,3	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,6	0,1	3,6	17
<b>Итого</b>		<b>21,6</b>	<b>20,7</b>	<b>57</b>	<b>496</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	200	3,2	9,5	24,6	198
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			7,6	30
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	10	0,9	1,3	9,3	52
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	30	8,3	1,1	5,3	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	0,6	0,1	3,6	17
<b>Итого</b>		<b>13</b>	<b>12</b>	<b>50,4</b>	<b>354</b>
<b>Всего</b>		<b>43,9</b>	<b>42,5</b>	<b>150,1</b>	<b>1185</b>