

Утверждаю

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

МЕНЮ
22 октября 2025 г.

Ясли 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	2,8	6,4	12,2	119
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	180	0,1		5,3	22
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	30	2,5	0,4	15,7	76
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		8,6	35
Итого		5,5	6,8	41,8	?
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% (В АССОРТИМЕНТЕ)	100	4	3	6	56
Итого		4	3	6	56
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	150	7,4	3,6	15	123
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,9	2,8	12,1	83
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	0,1	3,4	0,9	35
СВЕКЛА С ОВОЩАМИ	60	0,5	3	2,7	41
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	150	1,7	4,2	19,9	87
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,6	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		17,6	17,8	56,5	?
Уплотненный полдник					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,6		24
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	180	3	6	12	105
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,6	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		9	9,4	17,9	179
Всего		36,1	37	122,2	906

Утверждаю

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

МЕНЮ
22 октября 2025 г.

Сад 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	180	2,9	3,9	12,2	96
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	180	0,1		5,3	22
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	30	2,5	0,4	16	78
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		8,6	35
Итого		5,6	4,3	42,1	
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% (В АССОРТИМЕНТЕ)	100	4	3	6	56
Итого		4	3	6	56
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	180	7,6	3,6	15,5	126
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,1	3,6	13,4	95
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	0,1	4,3	0,9	43
СВЕКЛА С ОВОЩАМИ	60	0,5	3	2,7	41
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180	2	5	24	105
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		18,2	20,3	62,4	
Уплотненный полдник					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,6		24
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	200	0,2	0,6	9	33
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		6,1	4	14,9	107
Всего		33,9	31,6	125,4	854