

Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузовцова Татьяна Юрьевна/

# МЕНЮ

21 июля 2025 г.

Ясли 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	4,1	5,5	13,5	120
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	2,8	2,9	9,6	76
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	26	2,2	0,3	13,8	67
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10			7,7	31
<b>Итого</b>		<b>9,1</b>	<b>8,7</b>	<b>44,6</b>	<b>294</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ( В АССОРТИМЕНТЕ)	100	4	3	6	56
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>56</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ НА К\Б	180	1,5	3,3	9,5	74
ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА ПТИЦЫ	120	10,8	9,4	17,3	201
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	20	0,3	2	0,7	22
КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ	180	0,1		11,6	47
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
<b>Итого</b>		<b>18,6</b>	<b>15,5</b>	<b>44,9</b>	<b>393</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,8		26
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	180	0,1		5,9	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>3,6</b>	<b>11,7</b>	<b>99</b>
<b>Всего</b>		<b>37,7</b>	<b>30,8</b>	<b>107,2</b>	<b>842</b>

Утверждаю



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

**МЕНЮ**  
21 июля 2025г.

**Сад 10 часов**

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,3	6,6	14,3	135
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	3	3,2	10,6	84
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	26	2,2	0,3	13,9	67
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10			7,5	30
<b>Итого</b>		<b>9,5</b>	<b>10,1</b>	<b>46,3</b>	<b>316</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ( В АССОРТИМЕНТЕ)	100	4	3	6	56
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>56</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ НА КБ	200	1,7	3,7	10,5	83
ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА ПТИЦЫ	150	12	11,7	17,4	227
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	20	0,3	2	0,7	22
КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ	200	0,1		11,6	47
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
<b>Итого</b>		<b>20</b>	<b>18,2</b>	<b>46</b>	<b>428</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	150		3,2		29
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	200	1,4		1	58
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
<b>Итого</b>		<b>7,3</b>	<b>4</b>	<b>6,8</b>	<b>136</b>
<b>Всего</b>		<b>40,8</b>	<b>35,3</b>	<b>105,1</b>	<b>936</b>