



Утверждаю



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

## МЕНЮ

8 июля 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	4,7	6,3	12,8	127
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	180	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	24	2,5	1	16	83
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>7,4</b>	<b>15,6</b>	<b>34,8</b>	<b>309</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>					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	180	2,9	5,8	14,2	124
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	100	2,3	3,3	15	100
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ	60	2,3	2,4	22,1	160
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	180	0,1	0,1	9,2	39
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	15	1,8	0,1	12	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>		<b>10,7</b>	<b>11,9</b>	<b>81</b>	<b>521</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	130	3	8,3	22,7	177
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	15	1,8	0,1	12	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>		<b>6,1</b>	<b>8,6</b>	<b>50,8</b>	<b>305</b>
<b>Всего</b>		<b>28,2</b>	<b>39,1</b>	<b>172,6</b>	<b>1191</b>

Утверждаю



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

**МЕНЮ**  
8 июля 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	200	4,7	7,1	13,2	136
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	200	1,2		0,9	49
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	30	2,5	1	16	83
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>8,5</b>	<b>16,4</b>	<b>30,2</b>	<b>343</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>					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	200	3	6,3	15,2	134
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	2,3	3,3	15	100
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ	60	2,3	2,4	22,1	160
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	200	0,1	0,1	9,2	39
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,8	0,1	12	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>		<b>10,8</b>	<b>12,4</b>	<b>82</b>	<b>531</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	3,4	9,5	25,9	203
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,8	0,1	12	57
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	1,3	0,2	8,5	41
<b>Итого</b>		<b>6,5</b>	<b>9,8</b>	<b>54</b>	<b>331</b>
<b>Всего</b>		<b>29,8</b>	<b>41,6</b>	<b>172,2</b>	<b>1261</b>