



Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузовкова Татьяна Юрьевна/

## МЕНЮ

12 февраля 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 КРУПКОЙ РИСОВОЙ	150	2,3	4	9,6	84	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	150	0,1		5,3	22	
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	1,7	0,7	11	57	
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		9,2	37	
<b>Итого</b>		<b>4,2</b>	<b>4,7</b>	<b>35,1</b>	<b>200</b>	
<b>II Завтрак</b>						
СОК ФРУКТОВЫЙ	100	2,5	1,3	1,2	27	
ФИТОЧАЙ	70	0,1		4,7	19	
<b>Итого</b>		<b>2,6</b>	<b>1,3</b>	<b>5,9</b>	<b>46</b>	
<b>Обед</b>						
СУП ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ, КУРИНЫМ МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	160	1,6	2,4	9,7	69	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,3	3,4	16,4	106	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ	60		2,3		21	
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	10	0,2	1	0,7	12	
СВЕКЛА С ОВОЩАМИ	30	0,5	3	2,5	40	
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	160	0,1		8,8	36	
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28	
<b>Итого</b>		<b>6,9</b>	<b>12,3</b>	<b>52,2</b>	<b>351</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,8		26	
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	10	0,2	0,9	0,8	12	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24	
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28	
<b>Итого</b>		<b>2,5</b>	<b>3,9</b>	<b>20,8</b>	<b>129</b>	
<b>Всего</b>		<b>16,2</b>	<b>22,2</b>	<b>114</b>	<b>726</b>	

Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

/Кузовкова Татьяна Юрьевна/



# МЕНЮ

12 февраля 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	170	2,2	4,3	9,8	88
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	170	0,1		6	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	1,7	0,7	11	57
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>4,1</b>	<b>5</b>	<b>36</b>	<b>206</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100	2,5	1,3	1,2	27
ФИТОЧАЙ	80	0,1		5,3	22
<b>Итого</b>		<b>2,6</b>	<b>1,3</b>	<b>6,5</b>	<b>49</b>
<b>Обед</b>					
СУП ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ, КУРИНЫМ МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	180	1,7	2,6	11,1	77
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	3,1	5,4	20,3	85
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ	60		2,3		21
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	10	0,2	1	0,7	12
СВЕКЛА С ОВОЩАМИ	30	0,5	3	2,5	40
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	180	0,1		8,8	36
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
<b>Итого</b>		<b>7,8</b>	<b>14,5</b>	<b>57,5</b>	<b>338</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	150		3,2		29
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	10	0,2	0,9	0,8	12
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	180	0,1		5,9	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
<b>Итого</b>		<b>2,5</b>	<b>4,3</b>	<b>20,8</b>	<b>132</b>
<b>Всего</b>		<b>17</b>	<b>25,1</b>	<b>120,8</b>	<b>725</b>