



МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

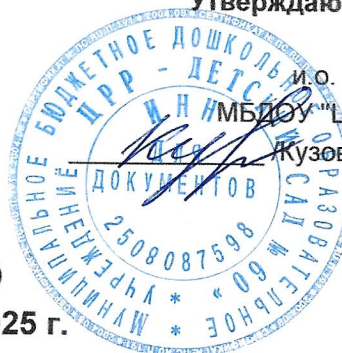
Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС"	150	3,5	5,1	10,5	103
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	150	0,9	0,8	7,1	39
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2	0,8	12,7	66
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
Итого		6,5	15	30,4	283
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	30			1,6	7
Итого		4	3	7,6	103
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	160	1,8	2,9	12,4	84
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2	3,6	9,4	78
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ	60	6,1	13,3	5,4	166
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	160	0,1	0,1	7,9	35
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
Итого		12,5	20,1	51,4	440
Уплотненный полдник					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	130	2,9	4,4	22,6	142
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	160	0,2	0,1	12,6	53
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
Итого		5,6	4,7	51,5	272
Всего		28,6	42,8	140,9	1098



Утверждаю

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



МЕНЮ

15 апреля 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС"	170	3,8	5,7	11,2	112
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	170	0,9	0,8	7,1	39
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2	0,8	12,7	66
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
Итого		6,8	15,6	31,1	292
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	40			2,1	9
Итого		4	3	8,1	105
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	180	2,1	3,3	15,5	100
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	2	3,6	9,4	78
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ	60	6,1	13,3	5,4	166
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180	0,1	0,1	7,9	35
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
Итого		12,8	20,5	54,5	456
Уплотненный полдник					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	150	3,3	5,1	26	164
НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,2	0,1	12,6	53
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
Итого		6	5,4	54,9	294
Всего		29,6	44,5	148,6	1147