



Утверждаю



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

**МЕНЮ**  
25 апреля 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 ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ	150	3,1	4,8	9,5	94
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	150	0,9	0,8	7,1	39
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	1,7	0,7	11	57
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>5,8</b>	<b>14,6</b>	<b>27,7</b>	<b>265</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	30			1,6	7
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7,6</b>	<b>103</b>
<b>Обед</b>					
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	160	1,6	3,8	11	87
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2,2	3,2	10,2	79
ГУЛЯШ	50	5,2	7	4,5	104
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	20				
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	160	0,1	0,1	7,9	35
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>11,3</b>	<b>14,3</b>	<b>47,7</b>	<b>372</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ	130	2,5	3,3	20,9	124
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ	30	0,6	2,3	1,1	28
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	5	2,6	2,3	55
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>10,3</b>	<b>8,4</b>	<b>38,4</b>	<b>274</b>
<b>Всего</b>		<b>31,4</b>	<b>40,3</b>	<b>121,4</b>	<b>1014</b>



Утверждаю

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



## МЕНЮ

25 апреля 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 ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ	170	3,1	5,1	9,7	98
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	170	0,9	0,8	7,1	39
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	1,7	0,7	11	57
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>5,8</b>	<b>14,9</b>	<b>27,9</b>	<b>269</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	40			2,1	9
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>8,1</b>	<b>105</b>
<b>Обед</b>					
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	4,2	11,4	92
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	2,2	3,8	10,2	84
ГУЛЯШ	50	5,2	7	4,5	104
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	20				
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	180	0,1	0,1	7,9	35
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>11,3</b>	<b>15,3</b>	<b>48,1</b>	<b>382</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ	150	2,9	0,6	22,8	128
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ	30	0,6	2,3	1,1	28
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	5	2,6	2,3	55
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>10,7</b>	<b>5,7</b>	<b>40,3</b>	<b>278</b>
<b>Всего</b>		<b>31,8</b>	<b>38,9</b>	<b>124,4</b>	<b>1034</b>