



Утверждаю



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

## МЕНЮ

17 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 МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	170	3,2	5,2	9,7	98
КАКАО С МОЛОКОМ	170	3	2,8	9,1	74
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	1,7	0,7	11	57
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>8</b>	<b>8,7</b>	<b>39</b>	<b>266</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
ФИТОЧАЙ	80	0,1		5,3	22
<b>Итого</b>		<b>4,1</b>	<b>3</b>	<b>11,3</b>	<b>118</b>
<b>Обед</b>					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	180	2,4	5,7	14,4	120
ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	150	6,1	7,2	15,3	151
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	20	0,2	2,9	0,9	31
КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ	180	0,1		15,4	62
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</b>	<b>16</b>	<b>60,1</b>	<b>431</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	150		3,2		29
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	10	0,2	0,9	0,8	13
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С КЛУБНИКОЙ И САХАРОМ	180	0,1		6	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>20,9</b>	<b>133</b>
<b>Всего</b>		<b>25,6</b>	<b>32</b>	<b>131,3</b>	<b>948</b>



Утверждаю



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

**МЕНЮ**  
17 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 МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	2,8	4,6	8,7	88
КАКАО С МОЛОКОМ	150	2,6	2,5	8,2	66
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	1,7	0,7	11	57
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	8	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>7,2</b>	<b>7,8</b>	<b>37,1</b>	<b>248</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
ФИТОЧАЙ	70	0,1		4,7	19
<b>Итого</b>		<b>4,1</b>	<b>3</b>	<b>10,7</b>	<b>115</b>
<b>Обед</b>					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	160	2,2	5	11,9	105
ПЛОВ ПО-УЗБЕКСКИ	120	5,6	6,4	11	124
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	20	0,2	2,9	0,9	31
КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ	160	0,1		13,8	56
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>14,5</b>	<b>51,7</b>	<b>383</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		3,2		29
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	10	0,2	0,9	0,8	13
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ С КЛУБНИКОЙ И САХАРОМ	160	0,1		5,3	22
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>4,3</b>	<b>20,2</b>	<b>131</b>
<b>Всего</b>		<b>24,1</b>	<b>29,6</b>	<b>119,7</b>	<b>877</b>