

Утверждаю

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



# МЕНЮ

19 ноября 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	3,3	6,8	13,6	130
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ	180	0,2	0,3	6,3	29
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	32	2,7	0,4	16,8	81
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>6,3</b>	<b>7,5</b>	<b>45,9</b>	<b>277</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
<b>Итого</b>					
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	150	8,9	3,7	15,6	132
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,9	2,8	12,1	82
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	2,4	4,5	12,5	123
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	150	0,3	0,3	7,5	46
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	22	6,1	0,8	3,9	42
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,4	0,1	2,6	12
<b>Итого</b>		<b>20</b>	<b>12,2</b>	<b>54,2</b>	<b>437</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,6		24
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	180	0,3	0,6	7,8	29
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	22	6,1	0,8	3,9	42
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,4	0,1	2,6	12
<b>Итого</b>		<b>6,8</b>	<b>4,1</b>	<b>14,3</b>	<b>107</b>
<b>Всего</b>		<b>33,1</b>	<b>23,8</b>	<b>114,4</b>	<b>821</b>

Утверждаю

и.о. Заведующего  
МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

/Кузовкова Татьяна Юрьевна/



**МЕНЮ**

19 ноября 2025 г.

**Сад 10 часов**

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	180	3,3	4,3	12,3	101
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ	180	0,2	0,3	6,3	29
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	32	2,7	0,4	17,1	83
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>6,3</b>	<b>5</b>	<b>44,9</b>	<b>250</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
<b>Итого</b>					
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	180	8,8	3,7	15,5	132
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,1	3,5	13,4	94
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	2,4	4,5	12,5	123
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180			6,4	27
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	22	6,1	0,8	3,9	42
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,4	0,1	2,6	12
<b>Итого</b>		<b>19,8</b>	<b>12,6</b>	<b>54,3</b>	<b>430</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,6		24
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	200	0,3	0,6	7,8	29
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	22	6,1	0,8	3,9	42
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,4	0,1	2,6	12
<b>Итого</b>		<b>6,8</b>	<b>4,1</b>	<b>14,3</b>	<b>107</b>
<b>Всего</b>		<b>32,9</b>	<b>21,7</b>	<b>113,5</b>	<b>787</b>