

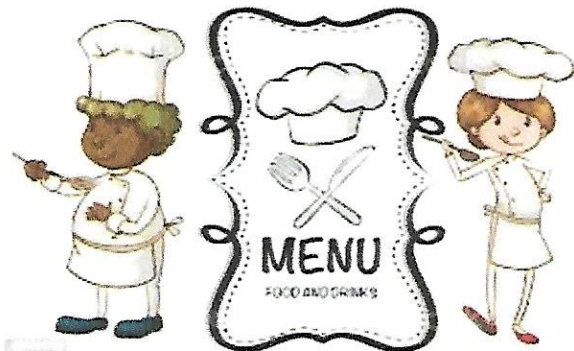
Утверждаю
и.о. Заведующего
МБДОУ "ЦПП-Д/С №60"
Кузюкова Татьяна
Юрьевна/

МЕНЮ

16 июля 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПой РИСОВОЙ	150	3,3	5,3	12,3	111
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	180	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	26	2,2	0,3	13,8	67
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	8	1,9	2,4		34
Итого		7,5	8	32	236
II Завтрак					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
Итого					
Обед					
СУП ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ, КУРИНЫМ МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	180	7,8	2,8	10,6	103
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,1	3,6	13,5	56
ГУЛЯШ	50	6,1	7,1	4,1	106
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180	0,3	0,4	9,2	36
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
Итого		22,2	14,7	43,2	350
Уплотненный полдник					
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ П/Ф ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛ.	130		3		28
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	180	1,2		0,9	49
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
Итого		7,1	3,8	6,7	126
Всего		36,8	26,5	81,9	712



Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д/С №60"

Кузовкова Татьяна

Юрьевна/

МЕНЮ

16 июля 2025 г

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	200	3,3	6,1	12,7	120
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	200	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	26	2,2	0,3	13,9	67
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3		43
Итого		7,9	9,4	32,5	254
II Завтрак					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
Итого					
Обед					
СУП ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ, КУРИНЫМ МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	200	8,2	3,1	13,7	120
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,5	4,3	16,2	68
ГУЛЯШ	50	6,1	7,1	4,1	106
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	200	0,3	0,4	9,2	36
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
Итого		23	15,7	49	379
Уплотненный полдник					
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ П/Ф ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛ.	150		3		28
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	200	1,2		0,9	49
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	0,4	0,1	2,3	11
Итого		7,1	3,8	6,7	126
Всего		38	28,9	88,2	759