

МЕНЮ
6 ноября 2025 г.
Ясли 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	3,3	6,8	13	128
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ	180	0,2	0,4	6,4	30
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	40	3,3	0,5	20,9	101
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10			7,7	31
Итого		6,8	7,7	48	290
II Завтрак					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
Итого					
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	150	7,7	3,4	8,4	97
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	80	1,1	2,4	6,1	51
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80		2		19
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	150	0,1	0,1	6,1	29
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	27	7,5	1	4,7	51
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
Итого		16,9	9	28,5	262
Уплотненный полдник					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,2		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	1,2		0,9	49
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	27	7,5	1	4,7	51
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
Итого		9,2	3,3	8,8	135
Всего		32,9	20	85,3	687

Утверждаю

и.о. Заведующего
МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

/Кузовкова Татьяна Юрьевна/

МЕНЮ
6 ноября 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	180	3,3	4,3	11,7	99
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ	200	0,2	0,4	6,4	30
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	40	3,4	0,5	21,2	103
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10			7,7	31
Итого		6,9	5,2	47	263
II Завтрак					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
Итого					
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	180	7,7	3,4	8,4	97
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	1,2	3,1	6,3	59
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80		2,9		26
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180	0,1	0,1	6,1	29
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	27	7,5	1	4,8	51
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
Итого		17	10,6	28,8	277
Уплотненный полдник					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,2		20
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	200	1,2		0,9	49
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	27	7,5	1	4,8	51
ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	0,5	0,1	3,2	15
Итого		9,2	3,3	8,9	135
Всего		33,1	19,1	84,7	675