

Утверждаю



и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-ДЦ №60"

/Кузовкова Татьяна Юрьевна/

**МЕНЮ**

19 августа 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	4,8	7,2	13,3	138
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	200	1,2		0,9	49
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	32	2,7	0,4	17	82
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38
<b>Итого</b>		<b>8,8</b>	<b>11,8</b>	<b>31,3</b>	<b>307</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ( В АССОРТИМЕНТЕ)	100	4	3	6	56
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>56</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ	200	1,7	3,7	10,6	83
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	10	2	2,6	13,2	84
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	6,3	13,3	5,5	166
КОМПОТ ИЗ ЖИМОЛОСТИ	200	1,5	0,4	8,4	39
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	24	6,6	0,9	4,2	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,5	0,1	2,9	14
<b>Итого</b>		<b>18,6</b>	<b>21</b>	<b>44,8</b>	<b>431</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	3,1	9,5	24,3	196
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			7,6	30
СУШКА	10	1,1	1	7,2	34
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	24	6,6	0,9	4,2	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,5	0,1	2,9	14
<b>Итого</b>		<b>11,3</b>	<b>11,5</b>	<b>46,2</b>	<b>319</b>
<b>Всего</b>		<b>42,7</b>	<b>47,3</b>	<b>128,3</b>	<b>1113</b>

Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузовкова Татьяна Юрьевна/

**МЕНЮ**

19 августа 2025 г.

Ясли 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,1	6,9	38,6	133
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	32	2,7	0,4	17	82
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38
<b>Итого</b>		<b>7</b>	<b>11,5</b>	<b>61,6</b>	<b>277</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5% ( В АССОРТИМЕНТЕ)	100	4	3	6	56
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>56</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ	180	1,5	2,2	9,6	65
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	80	2	2,6	13,2	84
КОТЛЕТА МЯСНАЯ П/ФМ ЗАПЕЧЕНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	80	6,3	12,9	5,5	163
КОМПОТ ИЗ ЖИМОЛОСТИ	180	1,5	0,4	8,4	39
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	24	6,6	0,9	4,2	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,5	0,1	2,9	14
<b>Итого</b>		<b>18,4</b>	<b>19,1</b>	<b>43,8</b>	<b>410</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	130	2,7	2,5	21	118
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			7,6	30
СУШКА	10	1,1	1	7,2	34
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	24	6,6	0,9	4,2	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	0,5	0,1	2,9	14
<b>Итого</b>		<b>10,9</b>	<b>4,5</b>	<b>42,9</b>	<b>241</b>
<b>Всего</b>		<b>40,3</b>	<b>38,1</b>	<b>154,3</b>	<b>984</b>