

Утверждаю

и.о. Заведующего
МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"
/Кузовкова Татьяна Юрьевна/

МЕНЮ
23 октября 2025 г.

Ясли 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ПШЕНОЙ	150	3,1	5	10,6	101
КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,4	2,3	8,7	66
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	30	2,5	0,4	16	78
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38
Итого		8,1	11,9	35,4	283
II Завтрак					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
Итого					
Обед					
СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	150	2,1	2,1	13	80
СБОРНАЯ СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	150	7,8	6,8	9	131
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,5	0,1	23,7	88
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,6	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		16,4	9,8	51,6	349
Уплотненный полдник					
ОВОЩНОЕ РАГУ	150	2,1	7,7	13,5	134
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	1,3		0,9	52
КОНФЕТА ФРУКТОВАЯ	8			7,3	29
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,6	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		9,4	8,5	27,6	265
Всего		33,9	30,2	114,6	897

МЕНЮ
23 октября 2025 г.

Сад 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ПШЕНОЙ	180	3,2	4	11	93
КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,4	2,4	8,7	67
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	30	2,5	0,4	16	78
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38
Итого		8,2	11	35,8	276
II Завтрак					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100				
Итого					
Обед					
СУП ГРЕЧНЕВЫЙ	180	2,5	2,1	14,7	89
СБОРНАЯ СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	180	7,9	7,4	10	140
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,5	0,1	28,5	106
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		16,8	10,4	59,1	385
Уплотненный полдник					
ОВОЩНОЕ РАГУ	200	2,9	15	20	230
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	200	1,4		1	58
КОНФЕТА ФРУКТОВАЯ	8			7,3	29
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	20	5,5	0,7	3,5	38
ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	0,4	0,1	2,4	12
Итого		10,2	15,8	34,2	367
Всего		35,2	37,2	129,1	1028