



МЕНЮ
18 февраля 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,4	4,9	10	98
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	150	0,4	0,3	6,4	29
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	1,7	0,7	11	57
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
Итого		5,6	14,2	27,5	259
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	30			1,6	7
Итого		4	3	7,6	103
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	160	1,7	2,8	12,1	82
ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	100	4,1	2,9	8,5	77
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ П/Ф В СМЕТАННОМ СОУСЕ	40	0,3	2,9	0,8	33
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	160			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
Итого		8,3	8,8	43,1	289
Уплотненный полдник					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ	130	2,8	4,4	21,6	137
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	160			7,6	30
МАРМЕЛАД ФРУКТОВЫЙ	10				
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
Итого		5	4,6	43,3	234
Всего		22,9	30,6	121,5	885



Утверждаю



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

МЕНЮ

18 февраля 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	170	3,7	5,5	10,7	107
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	170	0,4	0,3	6,5	30
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	1,7	0,7	11	57
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
Итого		5,9	14,8	28,3	269
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	40			2,1	9
Итого		4	3	8,1	105
Обед					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	180	1,9	3,2	14,3	94
ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	120	4,1	3,5	8,5	82
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ П/Ф В СМЕТАННОМ СОУСЕ	40	0,3	2,8	0,8	33
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
Итого		8,5	9,7	45,3	306
Уплотненный полдник					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ	150	3,2	5,1	24,9	159
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	160			7,6	30
МАРМЕЛАД ФРУКТОВЫЙ	10				
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
Итого		5,4	5,3	46,6	256
Всего		23,8	32,8	128,3	936