



Утверждаю

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



## МЕНЮ

10 марта 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	150	3	4,4	10,1	92
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	150	2,2	2,3	11,3	75
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	1,7	0,7	11	57
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	8	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>7</b>	<b>7,4</b>	<b>41,6</b>	<b>261</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
ФИТОЧАЙ	70	0,1		4,7	19
<b>Итого</b>		<b>4,1</b>	<b>3</b>	<b>10,7</b>	<b>115</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	160	2,1	3,4	11,3	85
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	120	1,6	6,4	15	124
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	20	0,2	2	0,7	22
КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ	160			10,1	41
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
<b>Итого</b>		<b>6,1</b>	<b>12</b>	<b>51,2</b>	<b>339</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ П/Ф ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛ.	130		2,8		26
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ СО СМОРОДИНОЙ	160	0,1		5,9	24
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	10	0,7	0,9	7,3	41
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
<b>Итого</b>		<b>3</b>	<b>3,9</b>	<b>27,3</b>	<b>158</b>
<b>Всего</b>		<b>20,2</b>	<b>26,3</b>	<b>130,8</b>	<b>873</b>



Утверждаю

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

## МЕНЮ

10 марта 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	170	3	4,7	10,3	96
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	170	2,2	2,3	11,3	75
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	1,7	0,7	11	57
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>7</b>	<b>7,7</b>	<b>41,8</b>	<b>265</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
ФИТОЧАЙ	80	0,1		5,3	22
<b>Итого</b>		<b>4,1</b>	<b>3</b>	<b>11,3</b>	<b>118</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	180	2,1	3,8	11,7	90
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	1,8	8	15,4	140
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	20	0,2	2	0,7	22
КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ	180			11,1	45
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
<b>Итого</b>		<b>6,3</b>	<b>14</b>	<b>53</b>	<b>364</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ П\Ф ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛ.	150		3,2		29
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ СО СМОРОДИНОЙ	180	0,1		5,9	24
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	12	1,1	1,5	11,2	63
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
<b>Итого</b>		<b>3,4</b>	<b>4,9</b>	<b>31,2</b>	<b>183</b>
<b>Всего</b>		<b>20,8</b>	<b>29,6</b>	<b>137,3</b>	<b>930</b>