

Утверждаю

и.о. Заведующего  
МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

/Кузовкова Татьяна Юрьевна/



# МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ МАННОЙ	170	3,5	5,1	12,3	110
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	170	2,5	2,7	11,6	81
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2,3	0,9	15	78
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>8,4</b>	<b>17</b>	<b>39</b>	<b>344</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>					
БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ СВЕКЛОЙ И СМЕТАНОЙ	180	2,7	4,5	19,3	131
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	2,4	3,7	11,1	88
ГУЛЯШ	50	0,7	2,4	4,1	43
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	180	0,1		9,2	38
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,8	0,1	11,6	55
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>8,9</b>	<b>10,9</b>	<b>63,2</b>	<b>393</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ П\Ф	150		3		28
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	15	0,2		0,3	3
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	0,1		6	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,8	0,1	11,6	55
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>3,3</b>	<b>3,3</b>	<b>25,8</b>	<b>148</b>
<b>Всего</b>		<b>24,7</b>	<b>34,2</b>	<b>139,3</b>	<b>1003</b>

Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-ДС №60"

Кузовкова Татьяна Юрьевна/

**МЕНЮ**

6 февраля 2025 г

**Ясли 10 часов**

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ МАННОЙ	150	3,3	4,5	11,6	101
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	150	2,3	2,4	10,3	73
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2,3	0,9	15	78
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>8</b>	<b>16,1</b>	<b>37</b>	<b>327</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>					
БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ СВЕКЛОЙ И СМЕТАНОЙ	160	2,2	3,9	14	103
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2,4	3,2	11,1	83
ГУЛЯШ	50	0,7	2,4	4,1	43
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	160	0,1		9,2	38
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,8	0,1	11,7	55
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>8,4</b>	<b>9,8</b>	<b>58</b>	<b>360</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ П/Ф	130		2,6		24
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	15	0,2		0,3	3
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	160	0,1		5,3	22
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>2,8</b>	<b>2,9</b>	<b>21,8</b>	<b>126</b>
<b>Всего</b>		<b>23,3</b>	<b>31,8</b>	<b>127,5</b>	<b>928</b>

Утверждаю

и.о. Заведующего  
МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузовкова Татьяна Юрьевна/



**МЕНЮ**  
5 февраля 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС"	170	3,9	5,8	11,7	115
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ СО СМОРОДИНОЙ	170	0,1		6	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2,3	0,9	15	78
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	2,4	3		38
<b>Итого</b>		<b>8,7</b>	<b>9,7</b>	<b>32,7</b>	<b>255</b>
<b>II Завтрак</b>					
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,6	4	7,6	85
ВАФЛИ	17	0,5	0,6	13	60
<b>Итого</b>		<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>20,6</b>	<b>145</b>
<b>Обед</b>					
СУП "ВЕГЕТАРИАНСКИЙ"	180	2	4,7	11,5	99
РИС ОТВАРНОЙ	120	1,4	3,4	14,4	94
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50	9,3	2,9	3,6	79
КУКУРУЗА СВ/М ОТВАРНАЯ	15			2,3	9
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	180			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>15,6</b>	<b>11,3</b>	<b>58,6</b>	<b>402</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,6	3,5	17	111
КАПУСТА БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ	20	0,8	2,2	1,3	28
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	5	2,6	2,3	55
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>11,3</b>	<b>8,6</b>	<b>39,8</b>	<b>285</b>
<b>Всего</b>		<b>40,7</b>	<b>34,2</b>	<b>151,7</b>	<b>1087</b>

Утверждаю

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



# МЕНЮ

5 февраля 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС"	150	3,5	5,1	10,4	103
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ СО СМОРОДИНОЙ	150	0,1		5,3	22
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2,3	0,9	15	78
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	2,3	3		37
<b>Итого</b>		<b>8,2</b>	<b>9</b>	<b>30,7</b>	<b>240</b>
<b>II Завтрак</b>					
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,6	4	7,6	85
ВАФЛИ	17	0,5	0,6	13	60
<b>Итого</b>		<b>5,1</b>	<b>4,6</b>	<b>20,6</b>	<b>145</b>
<b>Обед</b>					
СУП "ВЕГЕТАРИАНСКИЙ"	160	1,8	4,3	11,3	94
РИС ОТВАРНОЙ	100	1,4	2,8	14,4	89
РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50	9,3	2,9	3,6	79
КУКУРУЗА СВ/М ОТВАРНАЯ	15			2,3	9
КОМПОТ ИЗ КЛУБНИКИ	160			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>15,4</b>	<b>10,3</b>	<b>58,4</b>	<b>392</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	130	2,7	3,1	17,7	110
КАПУСТА БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ	20	0,8	2,2	1,3	28
СОК ФРУКТОВЫЙ	200	5	2,6	2,3	55
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>11,4</b>	<b>8,2</b>	<b>40,5</b>	<b>284</b>
<b>Всего</b>		<b>40,1</b>	<b>32,1</b>	<b>150,2</b>	<b>1061</b>

Утверждаю

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



**МЕНЮ**  
4 февраля 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	3,3	4,7	9,8	95
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	150	0,3	0,3	5,7	26
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2,3	0,9	15	78
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>14,2</b>	<b>30,6</b>	<b>274</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	30			1,6	7
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7,6</b>	<b>103</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	160	1,8	2,9	12,3	83
ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	100	5,6	3	11,6	97
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ П/Ф В СМЕТАННОМ СОУСЕ	50	0,2	2,5	0,7	29
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	160			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>10,5</b>	<b>8,7</b>	<b>51,4</b>	<b>330</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	130	2,9	4,4	22,6	142
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			7,6	30
СУШКА	8	0,9	0,8	5,7	27
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>6,7</b>	<b>5,5</b>	<b>55,1</b>	<b>290</b>
<b>Всего</b>		<b>27,2</b>	<b>31,4</b>	<b>144,7</b>	<b>997</b>

Утверждаю

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



**МЕНЮ**  
4 февраля 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	170	3,7	5,3	11	107
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	170	0,4	0,3	6,4	30
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2,3	0,9	15	78
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>6,5</b>	<b>14,8</b>	<b>32,5</b>	<b>290</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	40			2,1	9
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>8,1</b>	<b>105</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИНЫМ МЯСОМ	180	2	3,3	14,8	97
ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ	120	5,6	3,6	11,6	102
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ П/Ф В СМЕТАННОМ СОУСЕ	50	0,2	2,6	0,8	29
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	180			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>10,7</b>	<b>9,8</b>	<b>54</b>	<b>349</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	3,3	5,1	26	164
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			7,6	30
СУШКА	10	1,1	1	7,2	34
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>7,3</b>	<b>6,4</b>	<b>60</b>	<b>319</b>
<b>Всего</b>		<b>28,5</b>	<b>34</b>	<b>154,6</b>	<b>1063</b>

Утверждаю

и.о. Заведующего  
МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузовкова Татьяна Юрьевна/

# МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

Сад 10 часов



Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	170	3,4	5,1	11,2	106
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ СО СМОРОДИНОЙ	170	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2,3	0,9	15	78
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		8,3	34
<b>Итого</b>		<b>5,9</b>	<b>6</b>	<b>40,4</b>	<b>242</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	95
ФИТОЧАЙ	80	0,1		5,3	22
<b>Итого</b>		<b>4,1</b>	<b>3</b>	<b>11,3</b>	<b>117</b>
<b>Обед</b>					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	180	4,7	6,1	20,6	159
ПЛОВ	150	1,8	3,5	16,5	105
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	20	0,3	2,9	0,9	32
КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ	180	0,1		15,2	62
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>9,8</b>	<b>12,8</b>	<b>72,4</b>	<b>449</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	150		3,2		29
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	14	0,2	1,8	0,7	21
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	180	0,1		6	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>3,2</b>	<b>5,3</b>	<b>25,9</b>	<b>165</b>
<b>Всего</b>		<b>23</b>	<b>27,1</b>	<b>150</b>	<b>973</b>

Утверждаю



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

# МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	3,2	4,5	10,6	98
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ СО СМОРОДИНОЙ	150	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2,3	0,9	15	78
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	8	0,1		8,3	34
<b>Итого</b>		<b>5,7</b>	<b>5,4</b>	<b>39,8</b>	<b>234</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	2,8	2,5	4,5	57
ФИТОЧАЙ	70	0,1		4,7	19
<b>Итого</b>		<b>2,9</b>	<b>2,5</b>	<b>9,2</b>	<b>76</b>
<b>Обед</b>					
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ	160	4,5	5,3	18	143
ПЛОВ	120	1,7	2,8	16,2	97
ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ С ЛУКОМ	20	0,3	2,9	0,9	32
КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНИ	160	0,1		14,1	58
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>9,5</b>	<b>11,3</b>	<b>68,4</b>	<b>421</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,8		26
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	14	0,2	1,8	0,7	21
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	160	0,1		6	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,7	0,1	11,3	53
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,2	0,2	7,9	38
<b>Итого</b>		<b>3,2</b>	<b>4,9</b>	<b>25,9</b>	<b>162</b>
<b>Всего</b>		<b>21,3</b>	<b>24,1</b>	<b>143,3</b>	<b>893</b>

Утверждаю

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



# МЕНЮ

31 января 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ	150	3,4	5,1	10,5	103
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	150	0,4	0,3	6,4	29
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2	0,8	12,7	66
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>5,9</b>	<b>14,5</b>	<b>29,7</b>	<b>273</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100	2,5	1,3	1,2	27
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	30			1,6	7
<b>Итого</b>		<b>2,5</b>	<b>1,3</b>	<b>2,8</b>	<b>34</b>
<b>Обед</b>					
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	160	1,9	3,9	12,6	95
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	2	3,2	9,4	75
КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	75	12,8	13,9	25,7	197
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	160			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>19,2</b>	<b>21,2</b>	<b>71,6</b>	<b>474</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ	130	2,5	3,3	20,9	124
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ	20	0,5	2,3	0,9	27
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	160	0,1		5,9	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>5,6</b>	<b>5,8</b>	<b>44</b>	<b>252</b>
<b>Всего</b>		<b>33,2</b>	<b>42,8</b>	<b>148,1</b>	<b>1033</b>

Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-Д\С №60"

Кузюкова Татьяна Юрьевна/



# МЕНЮ

31 января 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ	170	3,7	5,7	11,1	112
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	170	0,4	0,3	6,5	30
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2	0,8	12,7	66
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,2	12,5	0,2	113
<b>Итого</b>		<b>6,3</b>	<b>19,3</b>	<b>30,5</b>	<b>321</b>
<b>II Завтрак</b>					
СОК ФРУКТОВЫЙ	100	2,5	1,3	1,2	27
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	40			2,1	9
<b>Итого</b>		<b>2,5</b>	<b>1,3</b>	<b>3,3</b>	<b>36</b>
<b>Обед</b>					
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,9	4,4	13	101
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	2	3,8	9,4	80
КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	75	12,8	13,9	25,7	197
НАПИТОК ЯГОДНЫЙ	180			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>19,2</b>	<b>22,3</b>	<b>72</b>	<b>485</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ	150	2,9	0,6	22,8	128
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ	20	0,5	2,3	0,9	27
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	180	0,1		6,7	27
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>3,1</b>	<b>46,7</b>	<b>259</b>
<b>Всего</b>		<b>34</b>	<b>46</b>	<b>152,5</b>	<b>1101</b>



Утверждаю

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

# МЕНЮ

30 января 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	5	6,8	22,7	134
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МЕДОМ	170	0,2		7,5	31
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2	0,8	12,7	66
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		10,6	43
<b>Итого</b>		<b>7,3</b>	<b>7,6</b>	<b>53,5</b>	<b>274</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 ГРЕЧНЕВЫЙ	180	2,2	2,3	15,6	94
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	1,8	3,4	11,5	85
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ П/Ф	50	2,4	4,6		115
СОУС СМЕТАННЫЙ №371	10	0,3	1,1	0,9	17
ОВОЩИ ЛЕТНИЕ (СМЕСЬ ОВОЩЕЙ П/Ф)	20				
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	160			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>9,2</b>	<b>11,6</b>	<b>51,9</b>	<b>418</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
АЗУ	150	1,8	2,7	13,5	88
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	180	0,1		6,7	27
МАРМЕЛАД ФРУКТОВЫЙ	10	1	0,6	3,3	75
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>5,4</b>	<b>3,5</b>	<b>39,8</b>	<b>267</b>
<b>Всего</b>		<b>26</b>	<b>25,7</b>	<b>156,5</b>	<b>1077</b>



Утверждаю

и.о. Заведующего  
МБДОУ "ЦРР-ДЦС №60"  
Кузюкова Татьяна Юрьевна/

# МЕНЮ

30 января 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	3,1	4	10,3	89
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С МЕДОМ	150	0,2		7,3	30
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2	0,8	12,7	66
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	8	0,1		10,6	43
<b>Итого</b>		<b>5,4</b>	<b>4,8</b>	<b>40,9</b>	<b>228</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 ГРЕЧНЕВЫЙ	160	1,8	2	11,9	75
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	1,8	2,7	11,5	79
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ П/Ф	50	2,4	4,6		115
СОУС СМЕТАННЫЙ №371	10	0,3	1,1	0,8	17
ОВОЩИ ЛЕТНИЕ (СМЕСЬ ОВОЩЕЙ П/Ф)	20				
КОМПОТ ЯГОДНЫЙ	160			7,6	30
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>8,8</b>	<b>10,6</b>	<b>48,1</b>	<b>393</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
АЗУ	130	1,6	2,3	12	77
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	160	0,1		5,9	24
МАРМЕЛАД ФРУКТОВЫЙ	10	1	0,6	3,3	75
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	9,6	45
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1	0,1	6,7	32
<b>Итого</b>		<b>5,2</b>	<b>3,1</b>	<b>37,5</b>	<b>253</b>
<b>Всего</b>		<b>23,5</b>	<b>21,5</b>	<b>137,2</b>	<b>989</b>

Утверждаю

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



**МЕНЮ**  
29 января 2025 г.

**Сад 10 часов**

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ РИСОВОЙ	170	3,1	5	11,6	105
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	170	0,1		6	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2,1	0,8	13,5	70
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3		64
<b>Итого</b>		<b>7,6</b>	<b>8,8</b>	<b>31,1</b>	<b>263</b>
<b>II Завтрак</b>					
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	3,1	2,7	5,1	57
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	10	0,9	1,3	9,3	52
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>14,4</b>	<b>109</b>
<b>Обед</b>					
СУП ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ, КУРИНЫМ МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	180	1,8	2,8	11,2	81
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	3,1	5,4	20,3	85
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ	60		2,7		24
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	10	0,2	1	0,7	12
СВЕКЛА С ОВОЩАМИ	50	0,6	3	3,2	43
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	180	0,1	0,1	14,2	59
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>8,4</b>	<b>15,2</b>	<b>67</b>	<b>386</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	150		3,2		29
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	180	0,1		5,9	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>2,7</b>	<b>3,4</b>	<b>23,3</b>	<b>135</b>
<b>Всего</b>		<b>22,7</b>	<b>31,4</b>	<b>135,8</b>	<b>893</b>

Утверждаю

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



# МЕНЮ

29 января 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ	150	2,7	4,5	10,3	93
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	150	0,1		5,3	22
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2,1	0,8	13,5	70
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3		64
<b>Итого</b>		<b>7,2</b>	<b>8,3</b>	<b>29,1</b>	<b>249</b>
<b>II Завтрак</b>					
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	3,1	2,7	5,1	57
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	10	0,9	1,3	9,3	52
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>14,4</b>	<b>109</b>
<b>Обед</b>					
СУП ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ, КУРИНЫМ МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	160	1,7	2,6	9,8	73
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,3	3,4	16,4	107
КОТЛЕТА РЫБНАЯ П/Ф ЗАПЕЧЕНАЯ	60		2,7		24
СОУС ТОМАТНЫЙ №364	10	0,2	1	0,7	12
СВЕКЛА С ОВОЩАМИ	50	0,6	3	3,2	43
КОМПОТ ИЗ СЛИВЫ	160	0,2	0,1	14,4	60
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>7,6</b>	<b>13</b>	<b>61,9</b>	<b>401</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ П/Ф И СЛ. МАСЛОМ	130		2,8		26
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	160	0,1		5,9	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>2,7</b>	<b>3</b>	<b>23,3</b>	<b>132</b>
<b>Всего</b>		<b>21,5</b>	<b>28,3</b>	<b>128,7</b>	<b>891</b>



Утверждаю

и.о. Заведующего

МБДОУ "ЦРР-ДС №60"

/Кузовкова Татьяна Юрьевна/

## МЕНЮ

28 января 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ПШЕНОЙ	150	3,1	4,6	10,1	95
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	150	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2,1	0,8	13,5	70
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>5,4</b>	<b>13,7</b>	<b>29,6</b>	<b>264</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	30			1,6	7
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>7,6</b>	<b>103</b>
<b>Обед</b>					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	160	1,8	4	11,7	94
СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	180	4,2	2,9	13,4	99
КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	160	0,1		9,3	39
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>8,7</b>	<b>7,1</b>	<b>51,8</b>	<b>314</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
МАКАРОНЫ С МАСЛОМ СЛ.	130	2,3	3,1	15	98
КАПУСТА БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ	20	0,9	1,5	1,4	22
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	160	0,1		5,3	22
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>5,9</b>	<b>4,8</b>	<b>39,1</b>	<b>224</b>
<b>Всего</b>		<b>24</b>	<b>28,6</b>	<b>128,1</b>	<b>905</b>

Утверждаю



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

# МЕНЮ

28 января 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ПШЕНОЙ	170	3,4	5,2	11,4	107
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХОРОМ	170	0,1		5,9	24
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2,1	0,8	13,5	70
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,1	8,3	0,1	75
<b>Итого</b>		<b>5,7</b>	<b>14,3</b>	<b>30,9</b>	<b>276</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
КИСЛОРОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	40			2,1	9
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>3</b>	<b>8,1</b>	<b>105</b>
<b>Обед</b>					
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	180	2,2	4,5	15,3	114
СОЛЯНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	200	5,3	3,3	16,3	119
КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	180	0,1		9,3	39
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>10,2</b>	<b>8</b>	<b>58,3</b>	<b>354</b>
<b>Уплотненный полдник</b>					
МАКАРОНЫ С МАСЛОМ СЛ.	150	2,3	3,5	15	101
КАПУСТА БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ	20	0,9	1,5	1,4	22
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ С САХАРОМ	180	0,1		6	24
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>5,9</b>	<b>5,2</b>	<b>39,8</b>	<b>229</b>
<b>Всего</b>		<b>25,8</b>	<b>30,5</b>	<b>137,1</b>	<b>964</b>

Утверждаю

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



# МЕНЮ

27 января 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	4,8	10,9	99
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	170	2,2	2,4	11,1	75
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	2,1	0,8	13,5	70
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>7,4</b>	<b>8</b>	<b>44,7</b>	<b>281</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	120	4,8	3,6	7,2	115
ФИТОЧАЙ	80	0,1		5,3	22
<b>Итого</b>		<b>4,9</b>	<b>3,6</b>	<b>12,5</b>	<b>137</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	180	2,6	3,8	12,5	95
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	2	8	18	152
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	30	0,3	2	0,8	23
КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ	180			12,4	50
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>7,5</b>	<b>14</b>	<b>61,1</b>	<b>402</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		6	24
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	12	1,1	1,5	11,2	63
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>3,8</b>	<b>4,9</b>	<b>34,6</b>	<b>198</b>
<b>Всего</b>		<b>23,6</b>	<b>30,5</b>	<b>152,9</b>	<b>1018</b>

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
27 января 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	2,7	4,2	9,7	88
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	150	2,2	2,4	10,2	72
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	2,1	0,8	13,5	70
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	8	0,1		9,2	37
<b>Итого</b>		<b>7,1</b>	<b>7,4</b>	<b>42,6</b>	<b>267</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	120	4,8	3,6	7,2	115
ФИТОЧАЙ	70	0,1		4,7	19
<b>Итого</b>		<b>4,9</b>	<b>3,6</b>	<b>11,9</b>	<b>134</b>
<b>Обед</b>					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ	160	2,6	3,4	12,1	90
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	120	1,8	6,4	17,6	136
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ С ЛУКОМ	30	0,3	2	0,8	23
КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ	160			11,4	46
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>7,3</b>	<b>12</b>	<b>59,3</b>	<b>377</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		6	24
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	10	0,7	0,9	7,3	41
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,5	0,1	10,2	48
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,1	0,1	7,2	34
<b>Итого</b>		<b>3,4</b>	<b>3,9</b>	<b>30,7</b>	<b>173</b>
<b>Всего</b>		<b>22,7</b>	<b>26,9</b>	<b>144,5</b>	<b>951</b>