



Утверждаю

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

МЕНЮ

19 мая 2025 г.

Ясли 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	150	3	4,4	10,1	92
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	150	2,2	2,3	10,2	71
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	22	1,1	0,4	7,3	38
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	8	0,1		8,4	34
Итого		6,4	7,1	36	235
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
ФИТОЧАЙ	70	0,1		4,7	19
Итого		4,1	3	10,7	115
Обед					
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	0,3	0,6	11,9	45
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	16	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
Итого		6,4	12,6	53	343
Уплотненный полдник					
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ П\Ф ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛ.	130		2,8		26
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	160	0,1		5,9	24
КАПУСТА БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ	30	0,8	1,5	1,3	21
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
Итого		3,8	5,4	28,6	179
Всего		20,7	28,1	128,3	872



Утверждаю

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



МЕНЮ

19 мая 2025 г.

Сад 10 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	170	3	4,7	10,3	96
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	170	2,2	2,3	11,1	74
БАТОН НАРЕЗНОЙ СТОЛОВЫЙ	28	1,7	0,7	11	57
ПОВИДЛО ФРУКТОВОЕ	10	0,1		8,4	34
Итого		7	7,7	40,8	261
II Завтрак					
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2.5%	100	4	3	6	96
ФИТОЧАЙ	80	0,1		5,3	22
Итого		4,1	3	11,3	118
Обед					
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	0,3	0,6	12,9	49
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
Итого		6,6	14,6	54,8	368
Уплотненный полдник					
ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ П/Ф ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛ.	150		3,2		29
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	160	0,1		5,9	24
КАПУСТА БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ	30	0,8	1,5	1,3	21
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	10	0,7	0,9	7,3	41
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21	1,3	0,1	8,3	39
ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	0,9	0,1	5,8	28
Итого		3,8	5,8	28,6	182
Всего		21,5	31,1	135,5	929