

Утверждаю



Директор
Т.А.О. Петровский детский дом
/Директор Царева Л.А./

МЕНЮ

4 июля 2022 г.

0-3 лет

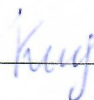
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,9	3,8		53	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	3,8	8	23,8	183	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150/12	3,1	3,1	19,2	118	0,5
2008		БАТОН	35					0
Итого			367	10,8	14,9	43	354	0,9
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	150/100	1,4	0,4	33,6	144	3,6
Итого			250	1,4	0,4	33,6	144	3,6
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	34	0,3		0,9	5	3,4
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	200/20	7,2	8	11,2	146	0,5
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	75	8,3	9,3	5,5	139	0,4
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	155	3	6,2	19,7	149	9,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ С	150/13			12,9	52	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
Итого			677	20,8	23,8	62,9	552	13,5
Полдник								
2008	218	ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ	110	7,9	17,7	3,8	206	0,7
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	149	4,4	4,9	7,2	91	0,8
Итого			259	12,3	22,6	11	297	1,5
Ужин								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	205	13,1	15,1	17,1	256	6,3
2008		ГРУША	99	0,4	0,3	10,2	47	5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	150/12	0,1		13,1	53	0,02
2008		БАТОН	35					0
Итого			501	13,6	15,4	40,4	356	11,32
II Ужин								
2008	435	РЯЖЕНКА	150	6	4,5	6,3	96	0
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
Итого			180	7,8	5,9	28,8	206	0
Всего				66,7	83	219,7	1909	30,82

Мед.сестра



Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар



Платонова Е.С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор

Е.Ю. Петровский детский дом
/Директор Царева Л.А./

МЕНЮ

4 июля 2022 г.

3-7 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	5,3	5		70	0
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200/5	4,8	7,9	31,2	216	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	3,9	4,1	22,1	141	0,7
2008		БАТОН	45					0
Итого			485	14	17	53,3	427	1,2
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			200	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2008		ЧЕСНОК ДОЛЬКАМИ	10	0,7	0,1	3,1	16	1
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	250/20	7,2	10	10,8	163	0,6
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	10,4	12,3	5,3	173	0,4
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	150	2,9	6,2	19,5	148	9,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/20			19,4	77	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0
Итого			770	24,5	29	79,3	679	11,2
Полдник								
2008	218	ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ	135	8,8	18,5	4,7	221	0,9
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,9	6,5	9,6	122	1,1
Итого			335	14,7	25	14,3	343	2
Ужин								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	250	15,7	18,2	20,2	306	7,9
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200/20	0,1		19,6	79	0,02
2008		БАТОН	45					0
Итого			515	15,8	18,2	39,8	385	7,92
II Ужин								
2008		РЯЖЕНКА	150	6	4,5	6,3	96	0
2008		кондитерское изделие	30	2,3	2,9	22,3	125	0
Итого			180	8,3	7,4	28,6	221	0
Всего				78,3	96,8	235,1	2141	26,32

Мед сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор
 ЯО Петровский детский дом
 /Директор Царева Л.А./

МЕНЮ

4 июля 2022 г.

7-11 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	5,3	5		70	0
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	250	5,4	8,8	36,9	249	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,4	1,6	26,1	127	0,3
2008		БАТОН	100					0
Итого			570	13,1	15,4	63	446	0,8
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			200	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	300/20	6,9	7,4	14,5	152	0,8
2008	288	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	80	11,8	12,2	7,3	186	0
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	180	3,5	6,4	23,4	168	11
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200					0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3,6	0,5	23,3	112	0
Итого			835	25,8	26,5	68,5	618	11,8
Полдник								
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	150	1,6	15,1	10,1	185	7,1
2008		БАТОН	50					0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60	0
Итого			400	1,8	15,2	25,1	245	7,1
Ужин								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	250	16,1	21,2	20,7	339	7,96
2008		ГРУША	200	0,8	0,6	20,6	94	10
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,2		25,7	105	13
2008		БАТОН	100					0
Итого			750	17,1	21,8	67	538	30,96
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	200	6,4	6	8	114	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
Итого			230	8,7	8,9	30,3	239	0
Всего				67,5	88	273,7	2172	54,66

Мед. сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар

Платонова Е.С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор

УДО Петровский детский дом

Директор Царева Л.А./

МЕНЮ

4 июля 2022 г.

12- 18 лет

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	5,3	5		70	0
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	250	5,6	11,6	42,8	297	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,5	1,6	26,9	131	0,3
2008		БАТОН	100					0
Итого			570	13,4	18,2	69,7	498	0,8
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			200	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	300/20	6,7	12,3	17	204	2,1
2008	288	БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ	80	11,6	17,6	5	223	0
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	190	3,7	17,3	23,5	264	11
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200					0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	122	0
Итого			850	26	47,7	70,9	813	13,1
Полдник								
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	160	1,7	20,2	10,2	230	7,3
2008		БАТОН	50					0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60	0
Итого			410	1,9	20,3	25,2	290	7,3
Ужин								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	270	19,4	30,7	28,7	468	8,23
2008		ГРУША	198	0,8	0,6	20,4	93	9,9
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	0,2		25,7	105	13
2008		БАТОН	100					0
Итого			768	20,4	31,3	74,8	666	31,13
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	200	6,4	6	8	114	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
Итого			230	8,7	8,9	30,3	239	0
Всего				71,4	126,6	290,7	2592	56,33

Мед.сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.