

Утверждаю

Директор
 ГУ ЯО Петровский детский дом
 /Царёва Л.А./

МЕНЮ

6 апреля 2023 г.

0- до 1 года

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								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	120	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			120	1,8	4,7	10,8	94	0
II Завтрак								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	120	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			120	1,8	4,7	10,8	94	0
Обед								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	120	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			120	1,8	4,7	10,8	94	0
Полдник								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	120	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			120	1,8	4,7	10,8	94	0
Ужин								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	120	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			120	1,8	4,7	10,8	94	0
II Ужин								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	120	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			120	1,8	4,7	10,8	94	0
Всего				10,8	28,2	64,8	564	0

Мед.сестра Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор
 ГУ ЯО Петровский детский дом
 /Царёва Л.А./

МЕНЮ

6 апреля 2023 г.

1-3 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	5	5,1		67	0,1
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	4,4	11,4	25	220	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150/12	3,2	2,5	18,6	110	0,4
2008		БАТОН	27					0
Итого			364	12,6	19	43,6	397	0,9
II Завтрак								
2008		БАНАН	84	1,3	0,4	17,6	81	8,4
Итого			84	1,3	0,4	17,6	81	8,4
Обед								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	38	0,4	0,1	1,4	9	9,5
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С КУРИЦЕЙ	200/20	9,5	12	17,2	214	4,1
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	75	5,9	22,9	1	233	0,3
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,7	9,7	23,2	193	11,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	150/10			9,7	39	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,5	41	0
Итого			663	20,8	44,9	61	729	25,1
Полдник								
2008		ВАФЛИ	40	1,1	1,3	30,9	142	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,8	0,2	14,9	65	3
Итого			190	1,9	1,5	45,8	207	3
Ужин								
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	65	6,6	10,1	7,4	147	0,4
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	3,2	4,5	34,1	190	0
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	155/10	0,1	0,1	19,8	81	1
2008		БАТОН	27					0
Итого			387	9,9	14,7	61,3	418	1,4
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	148	4,6	4,3	5,7	82	0
Итого			148	4,6	4,3	5,7	82	0
Всего				51,1	84,8	235	1914	38,8

Мед.сестра _____

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар _____

Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю


Директор
 ГУ ЯО Петровский детский дом
 /Царёва Л.А./

МЕНЮ

6 апреля 2023 г.

3-7 лет

Код рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	19	4,8	4,9		64	0,1
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	4,8	7,8	19,8	170	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	2,5	2,6	19,5	111	0,4
2008		БАТОН	35					0
Итого			469	12,1	15,3	39,3	345	0,9
II Завтрак								
2008		БАНАН	127	1,9	0,6	26,8	122	12,7
Итого			127	1,9	0,6	26,8	122	12,7
Обед								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	65	0,7	0,1	2,5	16	16,2
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С КУРИЦЕЙ	200/20	8,8	7,3	15,3	161	4
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	60	5,7	11,5	0,7	128	0,3
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	145	3,9	5,9	23,7	164	11,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			11,6	47	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ, БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	40/12	2,6	0,4	17	82	0
Итого			754	21,7	25,2	70,8	598	31,7
Полдник								
2008		ВАФЛИ	36	1	1,2	27,8	127	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	202	1	0,2	19,8	86	4
Итого			238	2	1,4	47,6	213	4
Ужин								
2008	228	РЫБА ОТВАРНАЯ	70	9,2	0,5	0,4	44	0,3
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,7	5,2	39,3	219	0
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД	200/15	0,1	0,1	24,3	100	1,2
2008		БАТОН	35					0
Итого			470	13	5,8	64	363	1,5
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	148	4,7	4,4	5,9	84	0
Итого			148	4,7	4,4	5,9	84	0
Всего				55,4	52,7	254,4	1725	50,8

Мед.сестра  Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар  Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю


Директор
ГУ ЯО Петровский детский дом
/Царёва Л.А./

МЕНЮ

6 апреля 2023 г.

Дет.сад 3-6 лет

Код бор- 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		
Ужин								
2008	228	РЫБА ОТВАРНАЯ	90	11	0,6	1	54	0,7
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,7	5,2	39,3	219	0
2008	406	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД	200/20	0,1	0,1	28,6	116	0,7
2008		БАТОН	78					0
Итого			538	14,8	5,9	68,9	389	1,4
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	198	6,3	5,9	7,9	113	0
Итого			198	6,3	5,9	7,9	113	0
Всего				21,1	11,8	76,8	502	1,4

Мед.сестра  Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар  Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор
 ГУ ЯО Петровский детский дом
 /Царёва Л.А./

МЕНЮ

6 апреля 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	5,2	5,3		69	0,1
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	2,5	2,6	19,7	113	0,4
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЁНОЕ	78/40	4,9	4,5	0,3	61	0
Итого			353	12,6	12,4	20	243	0,5
II Завтрак								
2008		БАНАН	169	2,5	0,8	35,5	163	16,9
Итого			169	2,5	0,8	35,5	163	16,9
Обед								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	66	0,7	0,1	2,5	16	16,4
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ С КУРИЦЕЙ	250/20	9,9	8,5	18,9	192	4,8
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	65	6,6	13,1	0,8	148	0,4
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	175	4,4	7,8	28,1	201	13,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			11,4	46	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ, БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	80/12	5,3	0,7	33,9	163	0
Итого			880	26,9	30,2	95,6	766	35
Полдник								
2008		ВАФЛИ	36	1	1,2	27,8	127	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	202	1	0,2	19,8	86	4
Итого			238	2	1,4	47,6	213	4
Ужин								
2008	228	РЫБА ОТВАРНАЯ	85	10,6	0,6	0,4	50	0,3
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,4	6,2	47,2	263	0
2008	406	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	195/15	0,1	0,1	23	94	0,8
2008		БАТОН	78					0
Итого			553	15,1	6,9	70,6	407	1,1
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	198	6,3	5,9	7,9	113	0
Итого			198	6,3	5,9	7,9	113	0
Всего				65,4	57,6	277,2	1905	57,5

Мед.сестра Са Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар Кем Платонова Е. С. Киселева В.М.