

Утверждаю



Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./

МЕНЮ

1 мая 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	30	2,8	7	16,1	141	0
Итого			30	2,8	7	16,1	141	0
II Завтрак								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	30	2,8	7	16,1	141	0
Итого			30	2,8	7	16,1	141	0
Обед								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	30	2,8	7	16,1	141	0
Итого			30	2,8	7	16,1	141	0
Полдник								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	30	2,8	7	16,1	141	0
Итого			30	2,8	7	16,1	141	0
Ужин								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	30	2,8	7	16,1	141	0
Итого			30	2,8	7	16,1	141	0
II Ужин								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	30	2,8	7	16,1	141	0
Итого			30	2,8	7	16,1	141	0
Всего				16,8	42	96,6	846	0

Мед.сестра




Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Крылова Е.

Повар



Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю



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

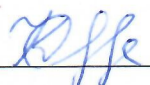
МЕНЮ

1 мая 2023 г.

3-7 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МОЛОКОМ	200	9	9,5	36,6	267	0,6
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	205/15	3,3	3,5	20,2	126	0,6
2008		БАТОН	44					0
Итого			474	12,4	21,3	56,9	468	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								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	33	1	0,1	2	13	1,3
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/25	7,8	8,6	13,7	164	0,8
2008	231	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	80/50	10	3,4	2,9	81	0,6
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	185	5,5	7,5	31,5	216	14,7
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/11			11,1	44	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ, БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	50/15	3,3	0,4	21,2	102	0
Итого			849	27,6	20	82,4	620	17,4
Полдник								
2008		СУХАРИ	20	1,7	2,2	13,3	80	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	160	4,7	5,1	7,7	97	0,9
2008		ГРУШИ	176	0,7	0,5	18,1	83	8,8
Итого			356	7,1	7,8	39,1	260	9,7
Ужин								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	41	0,3		1	6	4,1
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	260	18,2	18,5	41,6	405	0,6
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/12	0,1		11,3	45	0,02
2008		БАТОН	44					0
Итого			542	18,6	18,5	53,9	456	4,72
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК ВАФЛИ	185	4,9	5,3	42,3	237	0
Итого			185	4,9	5,3	42,3	237	0
Всего				71,6	73,1	294,4	2127	37,02

Мед.сестра



Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Крылова Е

Повар



Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю



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

МЕНЮ

1 мая 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МОЛОКОМ	200	8,6	8,8	33,8	249	0,6
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	205	3,9	3,9	17,4	120	0,6
2008		БАТОН	98					0
Итого			513	12,6	21	51,3	444	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								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	37	1,1	0,1	2,3	14	1,5
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	8	9,2	16	179	0,9
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	80/50	13,1	5,6	5	124	1,2
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	185	5,4	8,8	31,5	228	14,7
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			12,1	48	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ, БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	100/15	6,6	0,9	42,4	204	0
Итого			954	34,2	24,6	109,3	797	18,3
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	171	5	5,5	8,1	104	0,9
2008		СУХАРИ	20	1,7	2,2	13,3	80	0
2008		ГРУШИ	176	0,7	0,5	18,1	83	8,8
Итого			367	7,4	8,2	39,5	267	9,7
Ужин								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	56	0,4	0,1	1,4	8	5,6
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	210	16,9	20,2	42,1	416	0,3
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/12	0,1		12,3	50	0,02
2008		БАТОН	98					0
Итого			561	17,4	20,3	55,8	474	5,92
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	172	4,3	4,5	18,9	132	0
2008		ВАФЛИ	48	1,3	1,6	36,7	168	0
Итого			220	5,6	6,1	55,6	300	0
Всего				78,2	80,4	331,3	2368	39,12

Мед.сестра



Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Крылова Е

Повар



Платонова Е. С. Киселева В.М.