

Утверждаю

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

МЕНЮ

12 декабря 2022 г.

0-3 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	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МОЛОКОМ	155	6,9	11,5	35,1	272	0,4
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/12	2,9	3,1	14,5	98	0,52
2008		БАТОН	32					0
Итого			359	9,9	22,9	49,7	445	0,92
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	170	0,8	0,2	14,9	65	3
		ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	180	1,1	0,4	33,2	143	1,2
Итого			350	1,9	0,6	48,1	208	4,2
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	19	0,6		1,3	8	0,8
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/20	8,6	13,6	15,8	219	0,8
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	70	6,6	19,8	7,4	234	0,4
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	155	3,4	9,3	23,1	189	11,3
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			644	20,5	42,9	65,8	730	13,3
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	161	4,8	5,2	7,8	99	0,9
2008		СУХАРИ	30	2,6	3,2	20	120	0
2008		ЯБЛОКО	70	0,3	0,3	6,9	33	7
Итого			261	7,7	8,7	34,7	252	7,9
Ужин								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНый	50	0,4	0,1	0,9	7	2,5
2008	196	ПУДИНГ РИСОВый С МЯСОМ	180	18,1	21,2	37,4	410	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	150/10	0,1	0,1	18,9	77	0,7
2008		БАТОН	32					0
Итого			422	18,6	21,4	57,2	494	3,5
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	119	3,7	3,5	4,7	66	0
Итого			119	3,7	3,5	4,7	66	0
Всего				62,3	100	260,2	2195	29,82

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

12 декабря 2022 г.

3-7 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	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МОЛОКОМ	200	10,2	9,5	41,2	292	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/12	3,1	3,2	18,1	114	0,5
2008		БАТОН						
Итого			42					0
			464	13,4	21	59,4	481	1
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	220	1	0,2	19,8	86	4
Итого			220	1	0,2	19,8	86	4
			220	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	33	1	0,1	2	13	1,3
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/25	7,2	8,4	13	157	0,7
2008	231	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50/50	6,9	5,6	2	86	0,5
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	4	5,6	23,9	162	11,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ С	200/13			12,3	49	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	39	2,6	0,3	16,6	80	0
Итого			760	21,7	20	69,8	547	13,8
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	154	4,6	5	7,4	95	0,8
2008		СУХАРИ	30	2,6	3,2	20	120	0
2008		ЯБЛОКО	68	0,3	0,3	6,7	32	6,8
Итого			252	7,5	8,5	34,1	247	7,6
Ужин								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНый	40	0,3		0,7	5	2
2008	196	ПУДИНГ РИСОВый С МЯСОМ	205	16,3	14,6	39	352	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	190/13	0,1	0,1	20,4	84	0,8
2008		БАТОН	42					
Итого			490	16,7	14,7	60,1	441	3,1
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	137	4,4	4,1	5,5	78	0
Итого			137	4,4	4,1	5,5	78	0
Всего				64,7	68,5	248,7	1880	29,5

Мед сестра Куц С В 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

12 декабря 2022 г.

7-11 лет

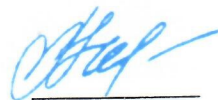
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	3,1	3,2	20,7	125	0,5
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	92/40	4,9	4,5	0,3	61	0
Итого			357	8,1	16	21,1	261	0,5
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	220	1	0,2	19,8	86	4
Итого			220	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	37	1,1	0,1	2,3	14	1,5
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	8,1	9,7	15,7	182	0,8
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	50/50	10,4	11,2	3,8	158	0,8
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	4,7	8,1	28,8	208	13,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/13			12,3	49	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	77	5,1	0,7	32,8	158	0
Итого			882	29,4	29,8	95,7	769	16,7
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	154	4,6	5	7,4	95	0,8
2008		СУХАРИ	30	2,6	3,2	20	120	0
2008		ЯБЛОКО	102	0,4	0,4	10	48	10,2
Итого			286	7,6	8,6	37,4	263	11
Ужин								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНый	40	0,3		0,7	5	2
2008	196	ПУДИНГ РИСОВый С МЯСОМ	255	19,2	19,2	40,7	412	0,4
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	190/13	0,1	0,1	20,4	84	0,8
2008		БАТОН	92					0
Итого			590	19,6	19,3	61,8	501	3,2
II Ужин								
2008		КЕФИР	182	5,8	5,5	7,3	104	0
Итого			182	5,8	5,5	7,3	104	0
Всего				71,5	79,4	243,1	1984	35,4

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

Повар П Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

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




МЕНЮ

12 декабря 2022 г.

Школа интернат

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	157					
2008		СУХАРИ	30	4,7	5,1	7,6	96	0,8
2008		ЯБЛОКО	101	2,6	3,2	20	120	0
Итого			288	0,4	0,4	9,9	48	10,1
			288	7,7	8,7	37,5	264	10,9
Ужин								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40					
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	210	0,3		0,7	5	2
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	190/10	17,9	17,1	38,1	379	0,3
2008		БАТОН	92			14,4	58	0,4
Итого			542	18,2	17,1	53,2	442	2,7
II Ужин								
2008		КЕФИР	182	5,8	5,5	7,3	104	0
Итого			182	5,8	5,5	7,3	104	0
Всего				31,7	31,3	98	810	13,6

Мед.сестра _____  Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куш С.В.

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