

Утверждаю

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

МЕНЮ

6 февраля 2023 г.

0-3 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	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МОЛОКОМ	165	8,1	12,8	36,9	295	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	3,2	2,5	18,6	110	0,4
2008		БАТОН	38					0
Итого			453	16,5	28,2	55,9	543	1
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,8	0,2	14,9	65	3
Итого			150	0,8	0,2	14,9	65	3
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	19	0,6		1,3	8	0,8
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/20	7,3	12,4	17,1	208	1,6
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	55/50	15,1	12,5	13,6	244	9,8
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	190	3,1	17,6	18,1	240	8,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	150/10			9,7	39	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			734	28,7	42,9	76,8	821	20,7
Полдник								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	161	4,8	5,2	7,8	99	0,9
2008		ЯБЛОКО	123	0,5	0,5	12,1	58	12,3
Итого			324	8,3	9,6	49,7	324	13,2
Ужин								
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	200	10,7	22,9	47,6	438	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	160	0,1	0,1	19,8	81	1
2008		БАТОН	38					0
Итого			398	10,8	23	67,4	519	1,3
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	103	2,6	2,7	11,3	79	0
Итого			103	2,6	2,7	11,3	79	0
Всего				67,7	106,6	276	2351	39,2

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 февраля 2023 г.

Дет.сад 3-6 лет

Збор-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		ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	70	1,3	6,2	5,4	83	4,9
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	245/5	21	23,5	46	478	0,4
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	205/20	0,1	0,1	29,5	120	1
2008		БАТОН	108					0
Итого			653	22,4	29,8	80,9	681	6,3
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	207	5,2	5,4	22,8	159	0
Итого			207	5,2	5,4	22,8	159	0
Всего				27,6	35,2	103,7	840	6,3

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 февраля 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)	12	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ В МОЛОКЕ	200/5	9,9	12,7	38,1	307	0,8
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,6	2,4	21,1	117	0,4
2008		БАТОН	49					0
Итого			506	17,7	28	59,6	562	1,2
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	204	1	0,2	19,8	86	4
Итого			204	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	35	1,1	0,1	2,2	14	1,4
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/25	7	9,3	12,8	162	0,7
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	70/50	17,3	9,4	5,4	195	12,5
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180/5	3,9	7,2	20	161	8,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/20			15,5	62	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	122	0
Итого			845	33,3	26,5	81,3	716	23,5
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	155	4,7	5	7,5	95	0,8
2008		ЯБЛОКО	130	0,5	0,5	12,8	61	13
2008		ПЕЧЕНЬЕ	36	2,7	3,5	26,8	150	0
Итого			321	7,9	9	47,1	306	13,8
Ужин								
2008		ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	68	1,3	6,1	5,2	81	4,8
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	225/5	16,7	16,6	45,7	399	0,4
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	205/20	0,1	0,1	28,2	115	0,9
2008		БАТОН	49					0
Итого			572	18,1	22,8	79,1	595	6,1
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	207	5,2	5,4	22,7	159	0
Итого			207	5,2	5,4	22,7	159	0
Всего				83,2	91,9	309,6	2424	48,6

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 февраля 2023 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	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	12	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	5,9	6,2	25,1	182	1
2008		БАТОН	108					0
Итого			375	11,1	19,1	25,5	320	1
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	204	1	0,2	19,8	86	4
Итого			204	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	41	1,3	0,1	2,5	16	1,6
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	7,4	9,6	15,9	179	0,9
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	80/50	17,1	9,5	5,9	198	12,4
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	225/10	3,8	10,8	15,4	173	6,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/20			14,6	58	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	120	7,9	1,1	50,9	245	0
Итого			1021	37,5	31,1	105,2	869	21,2
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	228	6,8	7,5	11	141	1,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ	36	2,7	3,5	26,8	150	0
2008		ЯБЛОКО	192	0,8	0,8	18,9	91	19,2
Итого			456	10,3	11,8	56,7	382	20,4
Ужин								
2008		ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	68	1,3	6,1	5,2	81	4,8
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	225/5	17,2	17,1	47	408	0,4
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	205/20	0,1	0,1	27,2	110	0,9
2008		БАТОН	108					0
Итого			631	18,6	23,3	79,4	599	6,1
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	207	5,2	5,4	22,7	159	0
Итого			207	5,2	5,4	22,7	159	0
Всего				83,7	90,9	309,3	2415	52,7

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

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