



Утверждаю

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

**МЕНЮ**

10 февраля 2023 г.

3-7 лет

Кор- 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	10,8	16,4	2	198	0,2
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200/15	4,2	3,8	17,1	121	0,5
2008		БАТОН	41					0
<b>Итого</b>			<b>376</b>	<b>15,1</b>	<b>28,5</b>	<b>19,2</b>	<b>394</b>	<b>0,7</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	184	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>184</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	КУКУРУЗА КОНС.	44					0
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/25	5,2	3,6	15,8	116	7,9
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	65	7,3	4	3,7	80	0,1
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,9	4,5	28,1	169	0
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	4,7	3,5	59	0,96
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			9,7	39	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,1	0,4	20,1	97	0
<b>Итого</b>			<b>794</b>	<b>20,4</b>	<b>17,2</b>	<b>80,9</b>	<b>560</b>	<b>8,96</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	55	4,1	5,4	40,9	229	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	144	4,3	4,7	6,9	88	0,8
2008		ЯБЛОКО	114	0,5	0,5	11,2	54	11,4
<b>Итого</b>			<b>313</b>	<b>8,9</b>	<b>10,6</b>	<b>59</b>	<b>371</b>	<b>12,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	75	19,1	16,5	0,2	226	0,9
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	210	3,7	10,3	18	181	24,3
2008	430	ЧАЙ С ЗЕФИРОМ	185/30	0,7	0,1	55,4	227	0,02
2008		БАТОН	41					0
<b>Итого</b>			<b>541</b>	<b>23,5</b>	<b>26,9</b>	<b>73,6</b>	<b>634</b>	<b>25,22</b>
<b>II Ужин</b>								
2008		СНЕЖОК	136	3,4	3,5	15	105	0
<b>Итого</b>			<b>136</b>	<b>3,4</b>	<b>3,5</b>	<b>15</b>	<b>105</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>72,3</b>	<b>86,9</b>	<b>267,5</b>	<b>2150</b>	<b>51,08</b>

Мед.сестра Куча 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

10 февраля 2023 г.

7-11 лет

Код рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200/15	5,3	4,5	17,3	134	0,5
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЁНОЕ	90/45	5,5	4,9	0,3	68	0
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>10,9</b>	<b>17,7</b>	<b>17,7</b>	<b>277</b>	<b>0,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	184	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>184</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	КУКУРУЗА КОНС.	44					0
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	6,2	3,7	19,4	137	9,6
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	75	8	3,6	3,3	78	0,1
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206	0
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	4,7	3,5	59	0,96
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/10			9,7	39	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	96	6,3	0,8	40,5	195	0
<b>Итого</b>			<b>900</b>	<b>25</b>	<b>17,4</b>	<b>114,1</b>	<b>714</b>	<b>10,66</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	55	4,1	5,4	40,9	229	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	143	4,3	4,7	6,9	88	0,8
2008		ЯБЛОКО	115	0,5	0,5	11,3	54	11,5
<b>Итого</b>			<b>313</b>	<b>8,9</b>	<b>10,6</b>	<b>59,1</b>	<b>371</b>	<b>12,3</b>
<b>Ужин</b>								
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	85	21,9	18,8	0,2	259	1,1
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	215	4,2	9,8	20,3	189	28,1
2008	430	ЧАЙ С ЗЕФИРОМ	185/30	0,7	0,1	55,4	227	0,02
2008		БАТОН	90					0
<b>Итого</b>			<b>605</b>	<b>26,8</b>	<b>28,7</b>	<b>75,9</b>	<b>675</b>	<b>29,22</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК	182	4,5	4,7	20	140	0
<b>Итого</b>			<b>182</b>	<b>4,5</b>	<b>4,7</b>	<b>20</b>	<b>140</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>77,1</b>	<b>79,3</b>	<b>306,6</b>	<b>2263</b>	<b>56,68</b>

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

Повар Платонова Е. С. Киселева В.М.