

**МЕНЮ**

13 февраля 2023 г.

0-3 лет

Код рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,8	3,8		50	0,1
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	4,1	6,9	26,7	186	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150/12	3,6	3,4	17,3	115	0,6
2008		БАТОН	32					0
<b>Итого</b>			<b>364</b>	<b>11,5</b>	<b>14,1</b>	<b>44</b>	<b>351</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	160/170	1,8	0,5	47,5	204	4,3
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>1,8</b>	<b>0,5</b>	<b>47,5</b>	<b>204</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	25	0,2		0,4	3	1,3
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	150/20	5,3	7,9	7,5	122	0,7
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	75	7,8	10,8	4	144	0,5
2008	125	ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	190	4,8	9	21,1	187	24,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	150/10			9,7	39	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
<b>Итого</b>			<b>650</b>	<b>20,1</b>	<b>28</b>	<b>55,4</b>	<b>556</b>	<b>27,3</b>
<b>Полдник</b>								
2008	286	ОМЛЕТ С СОСИСКАМИ	150/5	16,2	29,6	2,4	342	0,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	166	4,9	5,4	8	102	0,9
<b>Итого</b>			<b>321</b>	<b>21,1</b>	<b>35</b>	<b>10,4</b>	<b>444</b>	<b>1,1</b>
<b>Ужин</b>								
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	55/50	7,8	10,5	3,4	148	5,5
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	6,8	5,5	31	201	0
2008		ЯБЛОКИ	92	0,4	0,4	9,1	43	9,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	150/12	0,1		9,9	40	0,02
2008		БАТОН	32					0
<b>Итого</b>			<b>511</b>	<b>15,1</b>	<b>16,4</b>	<b>53,4</b>	<b>432</b>	<b>14,72</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР	159	5,1	4,8	6,4	91	0
2008		ПЕЧЕНЬ	45	3,4	4,4	33,5	188	0
<b>Итого</b>			<b>204</b>	<b>8,5</b>	<b>9,2</b>	<b>39,9</b>	<b>279</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>78,1</b>	<b>103,2</b>	<b>250,6</b>	<b>2266</b>	<b>48,52</b>

Мед.сестра

*Кузнец*

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

13 февраля 2023 г.

3-7 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	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	21	5,3	5,4		71	0,1
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200/5	5	7,7	30,4	212	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/12	3,4	3,4	19,6	124	0,6
2008		БАТОН	40					0
<b>Итого</b>			<b>478</b>	<b>13,7</b>	<b>16,5</b>	<b>50</b>	<b>407</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	216	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>216</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	32	0,3		0,6	4	1,6
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	200/20	6,2	7,6	9,1	130	0,7
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ	75	10,7	11,7	5,5	171	0,5
2008	125	ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	180	5,6	5,1	26,5	177	30,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200			13,3	53	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ БАТОН	45	3,1	0,4	20,1	97	0
<b>Итого</b>			<b>752</b>	<b>25,9</b>	<b>24,8</b>	<b>75,1</b>	<b>632</b>	<b>33</b>
<b>Полдник</b>								
2008	286	ОМЛЕТ С СОСИСКАМИ	140/5	15,1	30,1	2,3	340	0,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	182	5,4	6	8,7	112	1
<b>Итого</b>			<b>327</b>	<b>20,5</b>	<b>36,1</b>	<b>11</b>	<b>452</b>	<b>1,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/50	13,2	11,5	1,6	180	9,8
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,4	6	33,6	218	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ МАРМЕЛАД	200/10	0,1		29,2	118	0,02
2008		БАТОН	40					0
2008		ЯБЛОКО	118	0,5	0,5	11,5	55	11,8
<b>Итого</b>			<b>598</b>	<b>21,2</b>	<b>18</b>	<b>75,9</b>	<b>571</b>	<b>21,62</b>
<b>II Ужин</b>								
2008		КЕФИР	159	5,1	4,8	6,4	91	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	45	3,4	4,4	33,5	188	0
<b>Итого</b>			<b>204</b>	<b>8,5</b>	<b>9,2</b>	<b>39,9</b>	<b>279</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>90,8</b>	<b>104,8</b>	<b>271,7</b>	<b>2427</b>	<b>61,12</b>

Мед.сестра Кудря

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.


Повар \_\_\_\_\_

Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

шев Р.Б.  
(4852) 76-49-13

Директор


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

# МЕНЮ

13 февраля 2023 г.

7-11 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	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	21	5,3	5,4		71	0,1
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	4,4	8,2	29,6	211	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	3,7	3,4	20,8	129	0,6
2008		БАТОН	89					0
<b>Итого</b>			<b>510</b>	<b>13,4</b>	<b>17</b>	<b>50,4</b>	<b>411</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	216	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>216</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	32	0,3		0,5	4	1,6
2008		СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	250/20	7,1	6,7	12,3	138	1,6
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	80	12	13,7	4,7	190	0
2008	125	ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	215	6,1	6,5	29,4	205	31,5
2008	440	НАПИТОК ИЗ СУХОФРУКТОВ	200			12,9	52	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	90	6,3	0,8	40,5	195	0
<b>Итого</b>			<b>887</b>	<b>31,8</b>	<b>27,7</b>	<b>100,3</b>	<b>784</b>	<b>34,7</b>
<b>Полдник</b>								
1996	286	ОМЛЕТ С СОСИСКАМИ	140/5	15,2	31,4	2,3	353	0,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	183	5,4	6	8,8	113	1
<b>Итого</b>			<b>328</b>	<b>20,6</b>	<b>37,4</b>	<b>11,1</b>	<b>466</b>	<b>1,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	55/50	13,2	15,6	3,1	221	9,6
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,4	6	33,6	218	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ МАРМЕЛАД	185/10	0,1		29,2	118	0,02
2008		ЯБЛОКИ	183	0,7	0,7	17,9	86	18,3
2008		БАТОН	89					0
<b>Итого</b>			<b>702</b>	<b>21,4</b>	<b>22,3</b>	<b>83,8</b>	<b>643</b>	<b>27,92</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР	212	6,8	6,4	8,5	121	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ	45	3,4	4,4	33,5	188	0
<b>Итого</b>			<b>257</b>	<b>10,2</b>	<b>10,8</b>	<b>42</b>	<b>309</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>98,4</b>	<b>115,4</b>	<b>307,4</b>	<b>2699</b>	<b>68,92</b>

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

Повар \_\_\_\_\_ Платонова Е. С. Киселева В.М.