

Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./

МЕНЮ

20 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		
Завтрак								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МОЛОКОМ	155	7	7,6	30,4	219	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,5	1,6	17,2	93	0,3
2008		БАТОН	36					0
Итого			401	9,6	17,5	47,7	387	0,7
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	155	0,8	0,2	14,9	65	3
Итого			155	0,8	0,2	14,9	65	3
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	16	0,5		1,1	6	0,6
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150/20	8,4	8,8	16,5	180	5,2
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	70	6,7	5,1	10,4	115	5
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	160	2,6	9	17,9	164	8,7
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	150/10			9,7	39	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
Итого			606	20,2	23,2	68,3	565	19,5
Полдник								
2008		ПЕЧЕНЬЕ ЧОКО-ПАЙ	30					0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	104	3,1	3,4	5	64	0,6
2008		КИВИ	70					0
Итого			204	3,1	3,4	5	64	0,6
Ужин								
2008		ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	25	0,5	2,2	1,9	30	1,8
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	200	17,3	24,3	56	510	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	18,9	77	0,7
2008		БАТОН	36					0
Итого			461	17,9	26,6	76,8	617	2,8
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	104	2,6	2,7	11,5	81	0
Итого			104	2,6	2,7	11,5	81	0
Всего				54,2	73,6	224,2	1779	26,6

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

20 февраля 2023 г.

3-7 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)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ В МОЛОКЕ	200/5	8,8	8,9	36,5	261	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,3	1,6	20,8	106	0,3
2008		БАТОН	47					0
Итого			462	11,2	18,8	57,4	442	0,9
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	205	1	0,2	19,8	86	4
Итого			205	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	27	0,8	0,1	1,6	10	1,1
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/25	7,5	7,8	13,7	156	1,6
2008	231	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	80/50	7,1	2,6	4,7	72	2,7
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180/5	4,1	6,1	23,8	167	11,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/20			14,6	58	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,1	0,4	20,1	97	0
Итого			835	22,6	17	78,5	560	16,6
Полдник								
2008		ПЕЧЕНЬЕ ЧОКО-ПАЙ	30					0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	156	4,4	4,9	7,1	91	0,8
2008		КИВИ	70					0
Итого			256	4,4	4,9	7,1	91	0,8
Ужин								
2008		ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	50	1	4,5	3,9	60	3,5
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250/5	16,6	15,6	43,1	378	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	21,9	89	0,7
2008		БАТОН	47					0
Итого			552	17,7	20,2	68,9	527	4,5
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	157	3,9	4,1	17,2	121	0
Итого			157	3,9	4,1	17,2	121	0
Всего				60,8	65,2	248,9	1827	26,8

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

20 февраля 2023 г.

7-11 лет

№ 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	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МОЛОКОМ	200/5	9,7	11,2	37,9	291	0,7
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	4	4,2	22,4	145	0,7
2008		БАТОН	104					0
Итого			534	13,8	23,7	60,4	511	1,4
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	205	1	0,2	19,8	86	4
Итого			205	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	1,2
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	7,6	9,1	16,4	177	1,6
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	90/50	15,4	6,9	9,4	163	5,9
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180/7	4,1	7,4	23,9	179	11,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/20			15	60	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	96	6,3	0,8	40,5	195	0
Итого			948	34,3	24,3	107,1	786	19,9
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	157	4,7	5,1	7,6	96	0,9
2008		ПЕЧЕНЬЕ ЧОКО-ПАЙ	30					0
2008		КИВИ	106					0
Итого			293	4,7	5,1	7,6	96	0,9
Ужин								
2008		ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	50	1	4,5	3,9	60	3,5
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	200/5	15,8	15,3	43,1	372	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	22,5	92	0,7
2008		БАТОН	104					0
Итого			559	16,9	19,9	69,5	524	4,5
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	209	5,2	5,4	23	161	0
Итого			209	5,2	5,4	23	161	0
Всего				75,9	78,6	287,4	2164	30,7

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

20 февраля 2023 г.

Дет.сад 3-6 лет

№ рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ужин								
2008		ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	50	1	4,5	3,9	60	3,5
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	225/5	20,3	22,6	44,6	461	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	205	0,1	0,1	28,6	116	0,7
2008		БАТОН	47					0
Итого			532	21,4	27,2	77,1	637	4,5
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	157	3,9	4,1	17,3	121	0
Итого			157	3,9	4,1	17,3	121	0
Всего				25,3	31,3	94,4	758	4,5

Мед.сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.