

Утверждаю

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

# МЕНЮ

28 февраля 2023 г.

0-3 лет

Код 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	189	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	1,9	6,1	8,1	96	0,4
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/12	2,8	2,9	14,3	95	0,52
2008		БАТОН	33					0
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>4,8</b>	<b>17,3</b>	<b>22,5</b>	<b>266</b>	<b>0,92</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	155/100	0,8	0,2	15,7	67	3,1
<b>Итого</b>			<b>255</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>15,7</b>	<b>67</b>	<b>3,1</b>
<b>Обед</b>								
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	55	1,2	4,9	5,7	72	3,7
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА КБ	200	7,8	7,3	14,8	156	3,6
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	55	7,6	15	3,7	180	0,4
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	135	3,6	5,1	17,3	131	28
2008	402	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150/10	0,2	0,1	16,1	66	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>22,4</b>	<b>32,7</b>	<b>70,3</b>	<b>666</b>	<b>35,7</b>
<b>Полдник</b>								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКОМ	180	5,8	19,9	22,6	320	0,5
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	95	2,8	3,1	4,6	58	0,5
2008		ЯБЛОКО	62	0,2	0,2	6	29	6,2
<b>Итого</b>			<b>337</b>	<b>8,8</b>	<b>23,2</b>	<b>33,2</b>	<b>407</b>	<b>7,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	259	ГУЛЯШ	50/50	9,2	16,3	9,6	222	2,27
2008	209	ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ	160	5,8	5	33,2	202	0
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	140/10	0,1	0,1	14,8	60	0,5
2008		БАТОН	33					0
<b>Итого</b>			<b>443</b>	<b>15,1</b>	<b>21,4</b>	<b>57,6</b>	<b>484</b>	<b>2,77</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК	103	2,6	2,7	11,3	79	0
2008		ПРЯНИКИ	65	3,8	3,1	48,8	238	0
<b>Итого</b>			<b>168</b>	<b>6,4</b>	<b>5,8</b>	<b>60,1</b>	<b>317</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>58,3</b>	<b>100,6</b>	<b>259,4</b>	<b>2207</b>	<b>49,69</b>

Мед.сестра Куца 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

28 февраля 2023 г.

3-7 лет

Формуляр 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	189	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ	200	2,6	7,9	7,9	114	0,5
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	195	3,6	3,5	19,4	124	0,5
2008		БАТОН	43					0
<b>Итого</b>			<b>448</b>	<b>6,3</b>	<b>19,7</b>	<b>27,4</b>	<b>313</b>	<b>1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	155	0,8	0,2	14,9	65	3
<b>Итого</b>			<b>155</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>14,9</b>	<b>65</b>	<b>3</b>
<b>Обед</b>								
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	105	4,4	8,5	10,6	137	0
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА КБ	200	8,3	6,7	15,3	155	3,7
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	70	10,6	14,1	5,3	190	0,5
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150/5	3,7	6,2	16,3	139	32,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,3	0,1	24,2	99	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,1	0,4	20,1	97	0
<b>Итого</b>			<b>778</b>	<b>30,4</b>	<b>36</b>	<b>91,8</b>	<b>817</b>	<b>36,4</b>
<b>Полдник</b>								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКОМ СО СМЕТ. СОУСОМ	215	4,3	15,9	27,1	296	0,7
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	139	4,1	4,6	6,7	85	0,8
2008		ЯБЛОКО	58	0,2	0,2	5,7	27	5,8
<b>Итого</b>			<b>412</b>	<b>8,6</b>	<b>20,7</b>	<b>39,5</b>	<b>408</b>	<b>7,3</b>
<b>Ужин</b>								
2008	259	ГУЛЯШ	50/50	14,2	17,4	5,5	236	1,54
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,5	4,7	31,2	190	0
2008	406	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	195			23,1	93	0,4
2008		БАТОН	43					0
<b>Итого</b>			<b>488</b>	<b>19,7</b>	<b>22,1</b>	<b>59,8</b>	<b>519</b>	<b>1,94</b>
<b>II Ужин</b>								
2008		СНЕЖОК	154	3,9	4	17	119	0
2008		ПРЯНИКИ	65	3,8	3,1	48,8	238	0
<b>Итого</b>			<b>219</b>	<b>7,7</b>	<b>7,1</b>	<b>65,8</b>	<b>357</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>73,5</b>	<b>105,8</b>	<b>299,2</b>	<b>2479</b>	<b>49,64</b>

Мед.сестра Куца 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**

28 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	189	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ	200	2,5	8,1	8,6	119	0,5
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	195	3,8	3,6	19,9	128	0,5
2008		БАТОН	95					0
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>6,4</b>	<b>20</b>	<b>28,6</b>	<b>322</b>	<b>1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	206	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>206</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	55	2,3	4,4	5,5	70	0
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА КБ	250	10,3	8,5	20,9	202	4,9
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	12,1	16,5	5,6	220	0,6
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	4,6	7,8	19,3	168	38,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,3	0,1	24,6	101	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	96	6,3	0,8	40,5	195	0
<b>Итого</b>			<b>861</b>	<b>35,9</b>	<b>38,1</b>	<b>116,4</b>	<b>956</b>	<b>44,3</b>
<b>Полдник</b>								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКОМ СО СМЕТ.СОУСОМ	290	5	19,7	32,2	356	0,5
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	137	4,1	4,5	6,6	84	0,8
2008		ЯБЛОКО	117	0,5	0,5	11,5	55	11,7
<b>Итого</b>			<b>544</b>	<b>9,6</b>	<b>24,7</b>	<b>50,3</b>	<b>495</b>	<b>13</b>
<b>Ужин</b>								
2008	259	ГУЛЯШ	50/50	8,7	14	6,4	187	1,44
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,5	5,6	37	225	0
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	195			24,3	98	0,4
2008		БАТОН	95					0
<b>Итого</b>			<b>570</b>	<b>15,2</b>	<b>19,6</b>	<b>67,7</b>	<b>510</b>	<b>1,84</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК	206	5,1	5,4	22,6	159	0
2008		ПРЯНИКИ	65	3,8	3,1	48,8	238	0
<b>Итого</b>			<b>271</b>	<b>8,9</b>	<b>8,5</b>	<b>71,4</b>	<b>397</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>77</b>	<b>111,1</b>	<b>354,2</b>	<b>2766</b>	<b>64,14</b>

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

28 февраля 2023 г.

Дет.сад 3-6 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>Ужин</b>								
2008	259	ГУЛЯШ	65/50	11,5	26,6	18,6	361	4,23
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	190	6,8	5,8	38,9	236	0
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	150			18,2	73	0,4
2008		БАТОН	43					0
<b>Итого</b>			<b>498</b>	<b>18,3</b>	<b>32,4</b>	<b>75,7</b>	<b>670</b>	<b>4,63</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК	206	5,2	5,4	22,7	159	0
2008		ПРЯНИКИ	60	3,5	2,8	45	220	0
<b>Итого</b>			<b>266</b>	<b>8,7</b>	<b>8,2</b>	<b>67,7</b>	<b>379</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>27</b>	<b>40,6</b>	<b>143,4</b>	<b>1049</b>	<b>4,63</b>

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

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