

Утверждаю

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

МЕНЮ

10 марта 2023 г.

0- до 1 года

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								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	100	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			100	1,8	4,7	10,8	94	0
II Завтрак								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	100	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			100	1,8	4,7	10,8	94	0
Обед								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	100	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			100	1,8	4,7	10,8	94	0
Полдник								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	100	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			100	1,8	4,7	10,8	94	0
Ужин								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	100	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			100	1,8	4,7	10,8	94	0
II Ужин								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	100	1,8	4,7	10,8	94	0
Итого			100	1,8	4,7	10,8	94	0
Всего				10,8	28,2	64,8	564	0

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

10 марта 2023 г.

1-3 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	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	125	10,9	27,8	2,1	300	0,1
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/12	3	3,1	14,5	98	0,22
2008		БАТОН	33					0
Итого			330	14	39,2	16,7	473	0,32
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150/100	0,8	0,2	15,2	65	3
Итого			250	0,8	0,2	15,2	65	3
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	19	0,6		1,3	8	0,8
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	200	13	17,8	16,4	277	8,2
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	70	7,4	10,2	7,4	151	0,4
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	155	2,1	8,4	21,6	170	0
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			634	25,1	36,7	69,1	706	9,4
Полдник								
2008		ПРЯНИКИ	40	2,4	1,9	30	146	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	152	4,7	4,9	7,3	93	0,4
2008		КИВИ	60					0
Итого			252	7,1	6,8	37,3	239	0,4
Ужин								
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	85	11,3	20	6,9	264	7,7
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ МЯСНОЕ ПЮРЕ	135	29,5	39,9	26,2	582	14,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ ЗЕФИР	150/12	0,5	0,1	48,6	198	0,02
2008		БАТОН	33					0
Итого			415	41,3	60	81,7	1044	22,42
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	128	3,2	3,3	14,1	99	0
Итого			128	3,2	3,3	14,1	99	0
Всего				91,5	146,2	234,1	2626	35,54

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

10 марта 2023 г.

3-7 лет

Сборник рецептов	№ 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	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	10,8	16,6	2	200	0,1
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200/15	3,2	3,3	19,8	122	0,2
2008		БАТОН	42					0
Итого			377	14,1	28,2	21,9	397	0,3
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	202	1	0,2	19,8	86	4
Итого			202	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	27	0,8	0,1	1,6	10	1,1
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	200	14	14,4	16,7	253	8,3
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	75	9	4,8	4	95	0,1
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	4,7	3,5	59	0,96
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	160	3,7	5	39,1	216	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			11,8	47	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	44	2,9	0,4	18,8	91	0
Итого			768	31,3	29,4	95,5	771	10,46
Полдник								
2008		ПРЯНИКИ	36	2,1	1,7	26,7	130	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	151	4,7	4,9	7,3	92	0,4
2008		КИВИ	60					0
Итого			247	6,8	6,6	34	222	0,4
Ужин								
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	95	16,1	12,6	6,8	223	10,9
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	160	3,1	9,1	16,1	160	16,7
2008	430	ЧАЙ ЗЕФИР	185/30	0,5	0,1	38,9	159	0,02
2008		БАТОН	42					0
Итого			512	19,7	21,8	61,8	542	27,62
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	142	3,6	3,7	15,7	110	0
Итого			142	3,6	3,7	15,7	110	0
Всего				76,5	89,9	248,7	2128	42,78

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

10 марта 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)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200/15	4,3	4,4	20,8	140	0,3
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЁНОЕ	94/40	4,9	4,5	0,3	61	0
Итого			359	9,3	17,2	21,2	276	0,3
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	202	1	0,2	19,8	86	4
Итого			202	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАН.	26	0,8	0,1	1,6	10	1
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	250	17,7	15,9	20,6	297	10,3
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	90	10,5	6,3	4,8	118	0,1
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	45	0,8	4,6	3,4	57	0,94
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	190	4,5	6,3	46,8	261	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			11,6	47	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	87	5,8	0,8	36,9	177	0
Итого			900	40,1	34	125,7	967	12,34
Полдник								
2008		ПРЯНИКИ	36	2,1	1,7	26,7	130	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	170	5,2	5,5	8,1	104	0,4
2008		КИВИ	119					0
Итого			325	7,3	7,2	34,8	234	0,4
Ужин								
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	17,7	12,1	6,8	227	12,3
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	185	3,8	15,7	19,6	236	20,8
2008	430	ЧАЙ ЗЕФИР	185/30	0,5	0,1	38,9	159	0,02
2008		БАТОН	94					0
Итого			584	22	27,9	65,3	622	33,12
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	190	4,8	4,9	20,9	146	0
Итого			190	4,8	4,9	20,9	146	0
Всего				84,5	91,4	287,7	2331	50,16

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

10 марта 2023 г.

Дет.сад 3-6 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Ужин								
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	110	19	21,6	6,9	318	13,5
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	190	4,6	18,3	24,5	281	21
2008	430	ЧАЙ ЗЕФИР	185/30	0,5	0,1	38,9	159	0,02
2008		БАТОН	94					0
эго			609	24,1	40	70,3	758	34,52
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	190	4,8	4,9	20,9	146	0
Итого			190	4,8	4,9	20,9	146	0
Всего				28,9	44,9	91,2	904	34,52

Мед.сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.