

Утверждаю

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

МЕНЮ
 12 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 Са Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар Мис Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

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

МЕНЮ

12 марта 2023 г.

1-3 лет

Зор-ник рецеп-тур	№ 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	184	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	5,3	11	33,3	253	0,4
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	155/10	0,1	0,1	19,8	81	1
2008		БАТОН	34					0
Итого			364	5,5	19,4	53,2	409	1,4
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								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	0,3		0,7	5	2
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСОМ	200/20	7,2	12,4	17,7	209	5,3
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ	80	11,7	35,6	13,1	419	17,8
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	150/12	0,2		11,3	47	4,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ, БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	30/15	2	0,3	12,7	61	0
Итого			547	21,4	48,3	55,5	741	29,9
Полдник								
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	150/12	0,1		9,9	40	0,02
2008		ЯБЛОКО	97	0,4	0,4	9,5	46	9,7
Итого			289	2,3	1,8	41,9	196	9,72
Ужин								
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	150	16	21	68,4	526	0,4
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	160	4	10	23,6	199	11,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150/10			9,7	39	0
2008		БАТОН	34					0
Итого			504	20	31	101,7	764	11,6
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	144	3,6	3,7	15,8	111	0
Итого			144	3,6	3,7	15,8	111	0
Всего				53,6	104,4	283,3	2286	55,62

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

12 марта 2023 г.

3-7 лет

Код бор-ник рецеп-тур	№ 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	190	КАША ПШЁННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	6,1	7,9	28,8	211	0,5
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200/12	0,1	0,1	18,2	75	1,2
2008		БАТОН	44					0
Итого			466	6,3	16,3	47,1	361	1,7
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	202	1	0,2	19,8	86	4
Итого			202	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	33	0,3		0,6	4	1,7
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И С МЯСОМ	200/20	7,5	8	16,8	170	5,6
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ	205	13,5	17,8	15,4	278	24,2
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200/12	0,2		13,2	55	5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ, БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	43/15	2,8	0,4	18,2	88	0
Итого			728	24,3	26,2	64,2	595	36,5
Полдник								
2008		ПРЯНИКИ	50	3	2,4	37,5	183	0
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ	185/12	0,1		11,8	48	0,02
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			347	3,5	2,8	59,1	278	10,02
Ужин								
2008	228	РЫБА ОТВАРНАЯ	70	8,6	0,5	0,5	42	0,3
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,9	5,9	23,6	163	11,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200/12			11,6	47	0
2008		БАТОН	44					0
Итого			476	12,5	6,4	35,7	252	11,5
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	144	3,6	3,7	15,8	111	0
Итого			144	3,6	3,7	15,8	111	0
Всего				51,2	55,6	241,7	1683	63,72

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

12 марта 2023 г.

7-11 лет

Сборник рецептов	№ 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	185	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	6,1	9,5	28,9	226	0,5
2008	411	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	190/12	0,1	0,1	24	98	0,8
2008		БАТОН	97					0
Итого			509	6,3	17,9	53	399	1,3
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	202	1	0,2	19,8	86	4
Итого			202	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	33	0,3		0,6	4	1,7
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И С МЯСОМ	250/20	8,4	7,3	22,9	192	7
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ	200	34,1	24,8	212,9	1213	24,2
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200/12	0,2		13,2	55	5
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ, БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	84/15	5,6	0,7	35,6	171	0
Итого			814	48,6	32,8	285,2	1635	37,9
Полдник								
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,1		14,8	59	0,02
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			330	2,3	1,8	47,1	216	10,02
Ужин								
2008	229	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	80	9,9	0,6	0,6	47	0,3
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	4,7	7,2	28,4	196	13,5
2008	440	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200/12			11,6	47	0
2008		БАТОН	97					0
Итого			569	14,6	7,8	40,6	290	13,8
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	192	4,8	5	21,1	148	0
Итого			192	4,8	5	21,1	148	0
Всего				77,6	65,5	466,8	2774	67,02

Мед.сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.