

Утверждаю

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

МЕНЮ

15 ноября 2022 г.

0-3 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	5	5,1		67	0,1
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	5,7	11,4	29,2	241	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150/12	2,7	2,5	16	98	0,4
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЁНОЕ	42/40	4,9	4,5	0,3	61	0
Итого			419	18,3	23,5	45,5	467	0,9
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	145/100	1,3	0,3	33	142	3,5
Итого			245	1,3	0,3	33	142	3,5
Обед								
2008		МОРКОВЬ ТЕРТАЯ	65	0,5	10	7,8	124	2
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА КОСТНОМ БУЛЬОНЕ	200	9,2	13,8	21,8	247	7,8
2008	209	ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ, МЯСНОЕ ПЮРЕ,	160/100/1 20	17,5	18,5	40,7	398	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			835	29,2	42,6	92,7	869	9,8
Полдник								
2008	451	ПИРОГИ С ПОВИДЛОМ	105	7,5	21,2	49,3	418	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	166	4,9	5,4	8	102	0,9
2008		ГРУША	144	0,6	0,4	14,8	68	7,2
Итого			415	13	27	72,1	588	8,23
Ужин								
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ С МЯСОМ	180/40	13,8	8,8	26,9	242	16,5
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150/12	0,1	0,1	12,2	51	1
2008		БАТОН	42					0
Итого			424	13,9	8,9	39,1	293	17,5
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК, ПЕЧЕНЬЕ	144/45	6,9	8	48,3	293	0
Итого			189	6,9	8	48,3	293	0
Всего				82,6	110,3	330,7	2652	39,93

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

15 ноября 2022 г.

3-7 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	24	6	6,1		81	0,2
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	6,4	13,8	31,1	275	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	3,2	3,4	21,5	130	0,6
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЁНОЕ	54/40	4,9	4,5	0,3	61	0
Итого			533	20,5	27,8	52,9	547	1,4
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	192	1	0,2	19,8	86	4
Итого			192	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2008		МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)	54	0,7	0,1	3,8	19	2,7
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА КБУЛЬОНЕ	200	10,3	11,9	19,3	224	7,8
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	73	5,6	12,2	0,2	133	0
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	55	1	5,3	3,9	66	1,08
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	5,9	5,1	33,5	204	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			11,6	47	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	54	3,6	0,5	22,9	110	0
Итого			808	27,1	35,1	95,2	803	11,58
Полдник								
2008	451	ПИРОГИ С ПОВИДЛОМ	110	9,8	13,2	80,7	480	0,28
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	163	4,9	5,3	7,9	100	0,9
2008		ГРУША	148	0,6	0,4	15,2	69	7,4
Итого			421	15,3	18,9	103,8	649	8,58
Ужин								
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ С МЯСОМ	240/40	19,1	12,3	27,4	298	18,04
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200/12	0,2	0,2	15,3	64	1,6
2008		БАТОН	54					0
Итого			546	19,3	12,5	42,7	362	19,64
II Ужин								
2008		СНЕЖОК, ПЕЧЕНЬЕ	173/45	7,6	8,8	51,5	315	0
Итого			218	7,6	8,8	51,5	315	0
Всего				90,8	103,3	365,9	2762	45,2

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

15 ноября 2022 г.

7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	24	6	6,1		81	0,2
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	3,2	3,4	20,4	125	0,6
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЁНОЕ	120/40	4,9	4,5	0,3	61	0
Итого			399	14,1	14	20,7	267	0,8
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	192	1	0,2	19,8	86	4
Итого			192	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2008		МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)	54	0,7	0,1	3,8	19	2,7
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА КБУЛЬОНЕ	250	11,2	15,2	26,4	287	10
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	70	5,6	12,2	0,2	133	0
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	5	3,7	63	1,03
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	185	6,6	7,5	42,3	263	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			11,3	45	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	108	7,1	0,9	45,6	219	0
Итого			929	32,1	40,9	133,3	1029	13,73
Полдник								
2008	467	ПИРОГИ С ПОВИДЛОМ	115	10,5	14,2	94,8	547	0,3
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	166	4,9	5,4	8	102	0,9
2008		ГРУША	145	0,6	0,4	15	68	7,3
Итого			426	16	20	117,8	717	8,5
Ужин								
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ С МЯСОМ	230/40	17,6	11,9	20,4	260	15,53
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200/12	0,2	0,2	15,1	63	1,6
2008		БАТОН	120					0
Итого			602	17,8	12,1	35,5	323	17,13
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК, ПЕЧЕНЬЕ	231/45	9,1	10,3	57,9	360	0
Итого			276	9,1	10,3	57,9	360	0
Всего				90,1	97,5	385	2782	44,16

Мед.сестра Кудряш 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

15 ноября 2022 г.

Школа интернат

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		
Полдник								
2008	467	ПИРОГИ С ПОВИДЛОМ	125	12,2	17,4	91,4	568	0,3
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	166	4,9	5,4	8	102	0,9
2008		ГРУША	144	0,6	0,4	14,8	68	7,2
Итого			435	17,7	23,2	114,2	738	8,4
Ужин								
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ С МЯСОМ	210/40	14	9,1	20,5	221	14,9
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200/12	0,2	0,2	13,5	57	1,6
2008		БАТОН	120					0
Итого			582	14,2	9,3	34	278	16,5
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК, ПЕЧЕНЬЕ	231/45	9,1	10,3	57,9	360	0
Итого			276	9,1	10,3	57,9	360	0
Всего				41	42,8	206,1	1376	24,9

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

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