

Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./

МЕНЮ

18 ноября 2022 г.

0-3 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	140	11,5	15,7	3,3	201	0,3
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/12	5,4	5,9	18,5	151	1,02
2008		БАТОН	40					0
Итого			352	17	29,9	21,9	427	1,32
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	165/100	1,4	0,4	35,1	151	3,9
Итого			265	1,4	0,4	35,1	151	3,9
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	19	0,6		1,3	8	0,8
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	200/30	6,9	8,3	11,8	149	14,7
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	55	6,4	5,3	4	89	0,4
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ, МЯСНОЕ, ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	155/100/100	14,2	14,1	31,7	311	0
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТ.С	150/12	0,2	0,2	13,5	57	1,6
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
Итого			851	30,3	28,2	75	675	17,5
Полдник								
2008	479	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	135	13,3	15,8	51,4	401	0,3
		МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЛЬ	226					0
2008		ГРУША	139	0,6	0,4	14,4	66	7
Итого			500	13,9	16,2	65,8	467	7,3
Ужин								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	105	11	18,1	4,8	225	0,6
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	170	3,2	9,2	18,3	171	14,6
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	150/12/8	0,2		10,1	42	1,02
2008		БАТОН	40					0
Итого			485	14,4	27,3	33,2	438	16,22
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	170	5,4	5,1	6,8	97	0
Итого			170	5,4	5,1	6,8	97	0
Всего				82,4	107,1	237,8	2255	46,24

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

18 ноября 2022 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	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	145	11,5	16,6	3,3	210	0,3
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	300/15	10	8,8	28	236	1
2008		БАТОН	52					0
Итого			522	21,6	33,7	31,4	521	1,3
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	222	1	0,2	19,8	86	4
Итого			222	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	53	1,6	0,1	3,4	21	2,1
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ	200/30	7,8	8,3	12,1	155	15
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	75	9,2	6,3	4,8	112	0,1
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	5	3,7	63	1,03
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	185	4,2	5,5	44,5	244	0
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТ.С	200/12	0,2	0,2	18,3	77	2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	3,2	0,4	20,3	98	0
Итого			853	27,1	25,8	107,1	770	20,23
Полдник								
2008	479	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	145	11,3	9,7	56,2	358	0,3
		МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЛЬ	226					0
2008		ГРУША	189	0,8	0,6	19,5	89	9,5
Итого			560	12,1	10,3	75,7	447	9,8
Ужин								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	11,8	14,9	6,4	206	0,6
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	210	3,9	9,3	21,3	185	21,2
2008	430	ЧАЙ С ЗЕФИРОМ И ЛИМОНОМ	185/30/8	0,6	0,1	43,8	180	1,02
2008		БАТОН	52					0
Итого			585	16,3	24,3	71,5	571	22,82
II Ужин								
2008		КЕФИР	170	5,4	5,1	6,8	97	0
Итого			170	5,4	5,1	6,8	97	0
Всего				83,5	99,4	312,3	2492	58,15

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
 18 ноября 2022 г.

7-11 лет

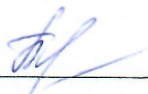
Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	290/15	8,7	7,9	26,7	217	1
2008		БАТОН, ЯЙЦО ВАРЁНОЕ	115/40	4,9	4,5	0,3	61	0
Итого			470	13,7	20,7	27,1	353	1
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ПРЯНИКИ	222/60	4,5	2,9	66,1	309	4,4
2008		ЯБЛОКО	181	0,7	0,7	17,7	85	18,1
Итого			463	5,2	3,6	83,8	394	22,5
Обед								
к/к	к/к	ЗЕЛЕНЬ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАН.	31	1	0,1	1,9	12	1,2
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ	250	8,2	9,8	14,6	179	17
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	85	10,2	7,4	5,1	129	0,1
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	4,7	3,5	59	0,97
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	215	4,9	6,4	52,4	287	0
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТ.С	200/12	0,2	0,2	17,1	72	2
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	96	6,4	0,8	40,9	197	0
Итого			939	31,8	29,4	135,5	935	21,27
Полдник								
2008	479	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	140	10,5	10,1	56,2	358	0,3
		МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЛЬ	226					0
2008		ГРУША	190	0,8	0,6	19,6	89	9,5
Итого			556	11,3	10,7	75,8	447	9,8
Ужин								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	115	13	16,9	6,9	232	0,7
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	220	4,5	13,1	23,6	232	23,7
2008	430	ЧАЙ С ЗЕФИРОМ И ЛИМОНОМ	185/30/8	0,6	0,1	43,8	180	1,02
2008		БАТОН	115					0
Итого			673	18,1	30,1	74,3	644	25,42
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	226	7,2	6,8	9,1	129	0
Итого			226	7,2	6,8	9,1	129	0
Всего				87,3	101,3	405,6	2902	79,99

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

18 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	479	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	240	20,3	29,9	67,3	619	0,3
		МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	227					0
2008		ГРУША	144	0,6	0,4	14,8	68	7,2
Итого			611	20,9	30,3	82,1	687	7,5
Ужин								
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	125	11,7	27	7,9	320	0,6
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	215	4,7	18,3	25,6	286	20,2
2008	430	ЧАЙ С ЗЕФИРОМ И ЛИМОНОМ	185/30/8	0,7	0,1	46,9	193	1,02
2008		БАТОН	115					0
Итого			678	17,1	45,4	80,4	799	21,82
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	226	7,2	6,8	9	129	0
Итого			226	7,2	6,8	9	129	0
Всего				45,2	82,5	171,5	1615	29,32

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

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