



МЕНЮ

28 ноября 2022 г.

0-3 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) сыр	15	5	13,2	0,1	140	0
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МОЛОКОМ	155	6,6	11,2	34,6	266	0,3
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/12	2,3	2,5	13,6	87	0,42
2008		БАТОН	32					0
Итого			364	13,9	26,9	48,3	493	0,72
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	160	0,8	0,2	14,9	65	3
Итого			160	0,8	0,2	14,9	65	3
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	19	0,6		1,3	8	0,8
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/20	9,7	13,1	23,2	251	8
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	7,4	10	18,3	196	7,8
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	175	2,9	17,2	18,9	240	9,1
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			704	22,6	40,6	84,1	795	25,7
Полдник								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	85	2,5	2,8	4,1	52	0,5
2008		БАНАН	112	1,7	0,6	23,5	108	11,2
Итого			237	7,2	7,3	57,4	327	11,7
Ужин								
2008		ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	48	0,5	0,1	1,8	11	11,9
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	170	14,1	25,6	46,3	468	0,2
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150/12	0,1	0,1	11,3	47	0,7
2008		БАТОН	32					0
Итого			412	14,7	25,8	59,4	526	12,8
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	95	3	2,9	3,8	54	0
Итого			95	3	2,9	3,8	54	0
Всего				62,2	103,7	267,9	2260	53,92

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

28 ноября 2022 г.

3-7 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	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) сыр	15	4,4	12,7	0,1	132	0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ В МОЛОКЕ	200/5	8,2	8,1	35,4	247	0,4
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	190/15	4	3,6	20,2	131	0,4
2008		БАТОН	41					0
Итого			466	16,6	24,4	55,7	510	0,8
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	212	1	0,2	19,8	86	4
Итого			212	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	37	1,1	0,1	2,3	14	1,5
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/25	7,2	7,6	14,3	156	1,5
2008	231	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	80/50	7,2	2,8	4,4	73	2,5
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	145/5	3,4	4,6	21	139	10
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ С	200/20			15,7	63	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	42	2,8	0,4	18	87	0
Итого			804	21,7	15,5	75,7	532	15,5
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	80	2,4	2,6	3,9	50	0,4
2008		БАНАН	114	1,7	0,6	23,9	109	11,4
2008		ПЕЧЕНЬЕ	39	2,9	3,8	28,8	162	0
Итого			233	7	7	56,6	321	11,8
Ужин								
2008		ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	85	0,9	0,2	3,2	21	21,4
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	200/5	15,7	13,6	45,6	365	0,2
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	17,3	71	0,7
2008		БАТОН	41					0
Итого			531	16,7	13,9	66,1	457	22,3
II Ужин								
2008	435	КЕФИР	142	4,5	4,3	5,7	81	0
Итого			142	4,5	4,3	5,7	81	0
Всего				67,5	65,3	279,6	1987	54,4

Мед.сестра

Сса

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар

Кисел

Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

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

МЕНЮ

28 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)сыр	15	4,4	12,7	0,1	132	0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ В МОЛОКЕ	200/5	8,8	9,9	36,6	272	0,6
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	190	4,6	4	20,5	139	0,4
2008		БАТОН	91					0
Итого			501	17,8	26,6	57,2	543	1
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	212	1	0,2	19,8	86	4
Итого			212	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	43	1,3	0,1	2,7	17	1,7
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250/25	7,2	8,6	16,6	173	1,2
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	95/50	15,5	7,9	9,7	173	5,6
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	175/7	4	7,7	24,4	183	11,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/20			15,8	63	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	85	5,6	0,7	35,8	172	0
Итого			950	33,6	25	105	781	20,1
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	119	3,5	3,9	5,7	73	0,6
2008		ПЕЧЕНЬЕ	39	2,9	3,8	28,8	162	0
2008		БАНАН	172	2,6	0,9	36,1	165	17,2
Итого			330	9	8,6	70,6	400	17,8
Ужин								
2008		ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	86	0,9	0,2	3,2	21	21,4
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	245/5	17,3	15,9	57,8	442	0,3
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	17,4	71	0,7
2008		БАТОН	91					0
Итого			627	18,3	16,2	78,4	534	22,4
II Ужин								
2008		КЕФИР	189	6,1	5,7	7,6	108	0
Итого			189	6,1	5,7	7,6	108	0
Всего				85,8	82,3	338,6	2452	65,3

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

28 ноября 2022 г.

Школа интернат

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	161	4,8	5,2	7,8	99	0,9
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
2008		БАНАН	168	2,5	0,8	35,3	161	16,8
Итого			369	10,3	9,9	72,9	427	17,7
Ужин								
2008		ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	85	0,9	0,2	3,2	21	21,4
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	215/5	19	21,4	44,1	443	0,2
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	21	86	0,7
2008		БАТОН	91					0
Итого			596	20	21,7	68,3	550	22,3
II Ужин								
2008		КЕФИР	189	6	5,7	7,6	108	0
Итого			189	6	5,7	7,6	108	0
Всего				36,3	37,3	148,8	1085	40

Мед.сестра



Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар



Платонова Е. С. Киселева В.М.