

Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./

# МЕНЮ

30 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	209	МОЛОЧНАЯ ВЕРМИШЕЛЬ	220	7	12,6	36,3	285	0,7
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	150/15/7	0,2		10,2	43	1,42
2008		БАТОН	35					0
<b>Итого</b>			<b>437</b>	<b>7,3</b>	<b>20,9</b>	<b>46,6</b>	<b>403</b>	<b>2,12</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	280/100	1,6	0,6	51,6	223	1,8
<b>Итого</b>			<b>380</b>	<b>1,6</b>	<b>0,6</b>	<b>51,6</b>	<b>223</b>	<b>1,8</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	30	0,2		0,5	4	1,5
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ПТИЦЕЙ	200/20	7,1	12,8	8,1	176	13,9
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	110	11,4	26,7	7,5	314	0,6
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ,	155/100	5	9,4	22,2	192	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	120	0,8	0,2	14,9	65	3
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
<b>Итого</b>			<b>765</b>	<b>26,5</b>	<b>49,4</b>	<b>65,9</b>	<b>812</b>	<b>19</b>
<b>Полдник</b>								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	250/35	8,5	21,6	24,6	348	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	190	5,6	6,2	9,1	116	1
<b>Итого</b>			<b>475</b>	<b>14,1</b>	<b>27,8</b>	<b>33,7</b>	<b>464</b>	<b>1,1</b>
<b>Ужин</b>								
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	85	9,2	10,4	14,2	187	0,4
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ, МЯСНОЕ ПЮРЕ	135/100	11,9	16,9	22,5	288	9,7
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	250/10	0,5	0,5	29,8	129	5,3
2008		БАТОН	35					0
<b>Итого</b>			<b>615</b>	<b>21,6</b>	<b>27,8</b>	<b>66,5</b>	<b>604</b>	<b>15,4</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР, ПЕЧЕНЬЕ	117/30	5,8	6,2	26,2	186	0
<b>Итого</b>			<b>147</b>	<b>5,8</b>	<b>6,2</b>	<b>26,2</b>	<b>186</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>76,9</b>	<b>132,7</b>	<b>290,5</b>	<b>2692</b>	<b>39,42</b>

Мед. сестра

Кузнец

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куш С.В.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.



Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./

**МЕНЮ**

30 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	11	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	209	МОЛОЧНАЯ ВЕРМИШЕЛЬ	250	6,2	8,8	26,8	211	0,6
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15/7	0,2		15,4	64	1,12
2008		БАТОН	45					0
<b>Итого</b>			<b>528</b>	<b>6,5</b>	<b>17,1</b>	<b>42,3</b>	<b>350</b>	<b>1,72</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	83	0,5	0,1	9,9	43	2
<b>Итого</b>			<b>83</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	49	0,4		0,8	6	2,4
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С ПТИЦЕЙ И СО СМЕТАНОЙ	200/20/10	7,8	10,4	11,4	177	8,5
2008	314	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	9,8	14,2	2,9	180	0,5
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	4,9	3,6	61	1
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,8	6,1	26,2	182	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	166	1	0,2	19,8	86	4
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	41	2,7	0,4	17,4	84	0
<b>Итого</b>			<b>766</b>	<b>28,4</b>	<b>36,2</b>	<b>82,1</b>	<b>776</b>	<b>16,4</b>
<b>Полдник</b>								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	215/50	4,7	13,8	27,4	278	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	190	5,6	6,2	9,1	116	1
<b>Итого</b>			<b>455</b>	<b>10,3</b>	<b>20</b>	<b>36,5</b>	<b>394</b>	<b>1,1</b>
<b>Ужин</b>								
2008	233	РЫБА ЗАПЕЧЁНАЯ С ЛУКОМ	85	11	3,9	6,3	105	0,6
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	185	4,2	6,3	27,9	186	13,5
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	290/16	0,5	0,5	34,7	149	5,1
2008		БАТОН	45					0
<b>Итого</b>			<b>621</b>	<b>15,7</b>	<b>10,7</b>	<b>68,9</b>	<b>440</b>	<b>19,2</b>
<b>II Ужин</b>								
2008		КЕФИР, ПЕЧЕНЬЕ	135/28	6,3	6,7	25,5	189	0
<b>Итого</b>			<b>163</b>	<b>6,3</b>	<b>6,7</b>	<b>25,5</b>	<b>189</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>67,7</b>	<b>90,8</b>	<b>265,2</b>	<b>2192</b>	<b>40,42</b>

Мед.сестра

*Куца*

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

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.





Утверждаю

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

# МЕНЮ

30 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		
<b>Полдник</b>								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ	300/50	9,8	23,1	41,4	439	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	190	5,6	6,2	9,1	116	1
<b>Итого</b>			<b>540</b>	<b>15,4</b>	<b>29,3</b>	<b>50,5</b>	<b>555</b>	<b>1,1</b>
<b>Ужин</b>								
2008	233	РЫБА ЗАПЕЧЁНАЯ С ЛУКОМ	130	14,8	10,8	15,6	218	1,2
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	195	4,3	10	26,2	211	12,5
2008	411	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	295/20	0,5	0,5	39,5	168	5,3
2008		БАТОН	101					0
<b>Итого</b>			<b>741</b>	<b>19,6</b>	<b>21,3</b>	<b>81,3</b>	<b>597</b>	<b>19</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР, ПЕЧЕНЬЕ	180/30	8	8,2	28,8	224	0
<b>Итого</b>			<b>210</b>	<b>8</b>	<b>8,2</b>	<b>28,8</b>	<b>224</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>43</b>	<b>58,8</b>	<b>160,6</b>	<b>1376</b>	<b>20,1</b>

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

Повар \_\_\_\_\_ Платонова Е. С. Киселева В.М.