

Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Директор дет.дома Царёва Л.А./

МЕНЮ

3 октября 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	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МОЛОКОМ	155	7,9	8,1	33,7	240	0,4
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	150/12/7	0,2		10,1	42	1,02
2008		БАТОН	38					0
Итого			372	8,2	16,4	43,9	357	1,42
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	180/120	1,6	0,4	40,3	173	4,4
Итого			300	1,6	0,4	40,3	173	4,4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	16	0,5		1,1	6	0,6
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСОМ	200	9,5	9,4	18	197	6,3
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	95	0,7	5	4,7	66	0,6
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ, ОВОЩНОЕ И МЯСНОЕ ПЮРЕ	145/100/100	15,5	15,8	25,5	306	10,5
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			846	28,2	30,5	71,7	675	18
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	185	5,5	6	8,9	114	1
2008		ПРЯНИКИ	35	2,1	1,6	26,3	128	0
2008		ЯБЛОКО	136	0,5	0,5	13,4	64	13,6
Итого			356	8,1	8,1	48,6	306	14,6
Ужин								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	43	0,5	0,1	1,6	10	10,7
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	170	16,3	16	34,2	347	0,3
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД	150/10	0,2	0,1	15,2	64	19,4
2008		БАТОН	38					0
Итого			411	17	16,2	51	421	30,4
II Ужин								
2008	435	МОЛОЧНАЯ КАШКА НА НОЧЬ	312					0
Итого			312					0
Всего				63,1	71,6	255,5	1932	68,82

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

/Директор дет.дома Царёва Л.А./

МЕНЮ

3 октября 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	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МОЛОКОМ	200	10,1	9,4	38,8	282	0,6
2008	431	ЧАЙ С КОНФЕТАМИ И ЛИМОНОМ	185/30/7	1,6		40,6	171	2,12
2008		БАТОН	49					0
Итого			481	11,8	17,7	79,5	528	2,72
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	243	1	0,2	19,8	86	4
Итого			243	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	1,2
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСОМ	200	7,7	8,5	16,5	175	2,7
2008	231	РЫБА ТУШЕНАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	110/50	0,8	3,2	4,9	53	2,4
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	170	4,5	6,2	26,5	179	12,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/12			11,3	45	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	52	3,4	0,5	21,9	105	0
Итого			824	17,3	18,5	83	569	18,8
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,3	5,9	8,6	111	1
2008		ПРЯНИКИ	35	2,1	1,6	26,3	128	0
2008		ЯБЛОКО	135	0,5	0,5	13,2	63	13,5
Итого			350	7,9	8	48,1	302	14,5
Ужин								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	84	0,9	0,2	3,2	20	21
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	220	17,2	16,8	40,3	382	0,5
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД	195/12	0,3	0,1	22	92	22
2008		БАТОН	49					0
Итого			560	18,4	17,1	65,5	494	43,5
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК, МОЛОЧНАЯ КАШКА НА НОЧЬ	156/62	3,9	4,1	17,2	120	0
Итого			218	3,9	4,1	17,2	120	0
Всего				60,3	65,6	313,1	2099	83,52

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

/Директор дет.дома Царёва Л.А./

МЕНЮ

3 октября 2022 г.

7-11 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)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С МОЛОКОМ	200	10,1	9,9	39,9	290	0,6
2008	431	ЧАЙ С КОНФЕТАМИ И ЛИМОНОМ	185/30/7	1,6		40,5	170	1,72
2008		БАТОН	109					0
Итого			541	11,8	18,2	80,5	535	2,32
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	243	1	0,2	19,8	86	4
Итого			243	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	34	1,1	0,1	2,1	13	1,4
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С МЯСОМ	250	9,7	10,6	18,2	207	2,2
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100/50	1,9	5,4	10,4	101	6,3
2008	123	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	225	5,8	9	35,2	247	16,7
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/13			12,9	52	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	103	6,8	0,9	43,8	211	0
Итого			975	25,3	26	122,6	831	26,6
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,3	5,9	8,6	111	1
2008		ПРЯНИКИ	35	2,1	1,6	26,3	128	0
2008		ЯБЛОКО	205	0,8	0,8	20,1	97	20,5
Итого			420	8,2	8,3	55	336	21,5
Ужин								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	84	0,9	0,2	3,2	20	21
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	275	17,2	18	47,1	420	0,5
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД	195/13	0,3	0,1	24,1	100	21,6
2008		БАТОН	109					0
Итого			676	18,4	18,3	74,4	540	43,1
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	156	3,9	4,1	17,2	120	0
Итого			156	3,9	4,1	17,2	120	0
Всего				68,6	75,1	369,5	2448	97,52

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


/Директор дет.дома Царёва Л.А./

МЕНЮ

3 октября 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	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,3	5,9	8,6	111	1
2008		ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
2008		ЯБЛОКО	202	0,8	0,8	19,8	95	20,2
Итого			412	7,9	8,1	50,9	316	21,2
Ужин								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	85	0,9	0,2	3,2	21	21,4
2008	196	ПУДИНГ РИСОВЫЙ С МЯСОМ	240	23,8	25,7	45,5	508	0,4
2008	405	КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД	195/10	0,3	0,1	19,3	82	23,3
2008		БАТОН	109					0
Итого			639	25	26	68	611	45,1
II Ужин								
2008		СНЕЖОК	156	3,9	4,1	17,2	120	0
Итого			156	3,9	4,1	17,2	120	0
Всего				36,8	38,2	136,1	1047	66,3

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

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