

Утверждаю

Директор  
 ГУ ЯО Петровский детский дом  
 /И.О.директора Кузмичева Е.В./



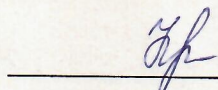
# МЕНЮ

10 октября 2022 г.

0-3 лет

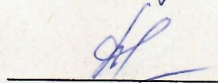
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	7	1,7	1,7		22	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	3,9	10,8	23,8	208	0,4
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150/12	3	3	19	116	0,5
2008		БАТОН	29					0
<b>Итого</b>			<b>353</b>	<b>8,6</b>	<b>15,5</b>	<b>42,8</b>	<b>346</b>	<b>0,9</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	147/90	1,2	0,3	31,4	135	3,5
<b>Итого</b>			<b>237</b>	<b>1,2</b>	<b>0,3</b>	<b>31,4</b>	<b>135</b>	<b>3,5</b>
<b>Обед</b>								
2008		ЧЕСНОК ДОЛЬКАМИ	6	0,4		1,7	9	0,6
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	150/20	5,9	6,9	9,1	122	0,4
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	75	8,4	9,3	5,7	140	0,5
2008	125	ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	160	4,6	6,6	24,1	177	22,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТ.С	150/13	0,3	0,1	21,4	88	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
2008		БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	24					0
<b>Итого</b>			<b>638</b>	<b>22,2</b>	<b>23,3</b>	<b>79</b>	<b>618</b>	<b>24</b>
<b>Полдник</b>								
2008	218	ОМЛЕТ	115	11,6	26,8	3,1	297	0,3
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	146	4,3	4,8	7	89	0,8
<b>Итого</b>			<b>261</b>	<b>15,9</b>	<b>31,6</b>	<b>10,1</b>	<b>386</b>	<b>1,1</b>
<b>Ужин</b>								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	215	13,4	20,8	17,6	308	6,7
2008		ГРУША	87	0,3	0,3	9	41	4,4
2008		БАТОН	29					0
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200/20	0,2		21	86	5
<b>Итого</b>			<b>551</b>	<b>13,9</b>	<b>21,1</b>	<b>47,6</b>	<b>435</b>	<b>16,1</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР, ПРЯНИКИ	155/53	8	7,1	45	278	0
<b>Итого</b>			<b>208</b>	<b>8</b>	<b>7,1</b>	<b>45</b>	<b>278</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>69,8</b>	<b>98,9</b>	<b>255,9</b>	<b>2198</b>	<b>45,6</b>

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  
/И.О.директора Кузмичева Е.В./

# МЕНЮ

10 октября 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	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	7	1,9	1,9		25	0,1
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200/5	4,5	8,3	29	209	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/12	3	3	20,3	121	0,5
2008		БАТОН	37					0
<b>Итого</b>			<b>461</b>	<b>9,4</b>	<b>13,2</b>	<b>49,3</b>	<b>355</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	198	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>198</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008		КУКУРУЗА КОНСЕРВИР. ЧЕСНОК ДОЛЬКАМИ	20/5	0,3		1,6	8	0,5
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	200/20	6	8,4	9	136	0,6
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	9,1	10,3	5,7	152	0,4
2008	125	ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	165	4,8	7,3	25,3	189	26,1
2008	402	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТ.С	200/12	0,4	0,1	24	100	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	66	4,4	0,6	28,1	135	0
2008		БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	24					0
<b>Итого</b>			<b>782</b>	<b>25</b>	<b>26,7</b>	<b>93,7</b>	<b>720</b>	<b>27,6</b>
<b>Полдник</b>								
2008	218	ОМЛЕТ	140	11,4	22,6	3,1	261	0,3
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	166	4,9	5,4	8	102	0,9
<b>Итого</b>			<b>306</b>	<b>16,3</b>	<b>28</b>	<b>11,1</b>	<b>363</b>	<b>1,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	255	15,9	19,3	26,8	345	11,64
2008		БАТОН	37					0
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200/20	0,2		21	86	5
2008		ГРУША	132	0,5	0,4	13,6	62	6,6
<b>Итого</b>			<b>644</b>	<b>16,6</b>	<b>19,7</b>	<b>61,4</b>	<b>493</b>	<b>23,24</b>
<b>II Ужин</b>								
2008		КЕФИР, ПРЯНИКИ	155/53	8	7,1	45	278	0
<b>Итого</b>			<b>208</b>	<b>8</b>	<b>7,1</b>	<b>45</b>	<b>278</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>76,3</b>	<b>94,9</b>	<b>280,3</b>	<b>2295</b>	<b>57,14</b>

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  
/И.О. директора Кузмичева Е.В./

# МЕНЮ

10 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	7	1,9	1,9		25	0,1
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	4,5	8,6	28,6	211	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	3,5	3	20,3	123	0,5
2008		БАТОН	82					0
<b>Итого</b>			<b>489</b>	<b>9,9</b>	<b>13,5</b>	<b>48,9</b>	<b>359</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	198	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>198</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008		КУКУРУЗА КОНСЕРВ. ЧЕСНОК ДОЛЬКАМИ	20	0,4		1,6	8	0,2
2008		СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ	250/20	6,4	7,4	10,4	135	0,6
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	80	10,5	12,4	4,7	173	0
2008	125	ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	195	5,1	6,6	28,3	196	24,6
2008	440	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА С ВИТ.С	200/12	0,3	0,1	19,6	81	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	72	4,8	0,6	30,6	147	0
2008		БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	24					0
<b>Итого</b>			<b>873</b>	<b>27,5</b>	<b>27,1</b>	<b>95,2</b>	<b>740</b>	<b>25,4</b>
<b>Полдник</b>								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	115	11,4	19,1	3	229	0,3
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	166	4,9	5,4	8	102	0,9
<b>Итого</b>			<b>281</b>	<b>16,3</b>	<b>24,5</b>	<b>11</b>	<b>331</b>	<b>1,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	255	17	23	27,3	382	11,71
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200/20	0,2		21	86	5
2008		ГРУША	175	0,7	0,5	18	82	8,8
2008		БАТОН	82					0
<b>Итого</b>			<b>732</b>	<b>17,9</b>	<b>23,5</b>	<b>66,3</b>	<b>550</b>	<b>25,51</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР, ПРЯНИКИ	176/53	8,6	7,7	45,8	290	0
<b>Итого</b>			<b>229</b>	<b>8,6</b>	<b>7,7</b>	<b>45,8</b>	<b>290</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>81,2</b>	<b>96,5</b>	<b>287</b>	<b>2356</b>	<b>57,21</b>

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  
 /И.О.директора Кузмичева Е.В./

**МЕНЮ**  
 10 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		
<b>Полдник</b>								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	11,5	28,4	3	312	0,3
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	171	5	5,6	8,2	105	0,9
<b>Итого</b>			<b>291</b>	<b>16,5</b>	<b>34</b>	<b>11,2</b>	<b>417</b>	<b>1,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	270	20,5	29,8	38,5	503	13,13
2008		ГРУША	171	0,7	0,5	17,6	80	8,6
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200/20	0,2		21	86	5
2008		БАТОН	82					0
<b>Итого</b>			<b>743</b>	<b>21,4</b>	<b>30,3</b>	<b>77,1</b>	<b>669</b>	<b>26,73</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР, ПРЯНИКИ	207/50	9,5	8,5	44,7	296	0
<b>Итого</b>			<b>257</b>	<b>9,5</b>	<b>8,5</b>	<b>44,7</b>	<b>296</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>47,4</b>	<b>72,8</b>	<b>133</b>	<b>1382</b>	<b>27,93</b>

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

Повар  Платонова Е. С. Киселева В.М.