

Утверждаю

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

# МЕНЮ

21 октября 2022 г.

0-3 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	115	10,7	21,7	2	245	0,1
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/12	2,8	3	17,5	109	0,52
2008		БАТОН	33					0
<b>Итого</b>			<b>320</b>	<b>13,6</b>	<b>33</b>	<b>19,6</b>	<b>429</b>	<b>0,62</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	147/100	1,3	0,3	33,2	143	3,5
<b>Итого</b>			<b>247</b>	<b>1,3</b>	<b>0,3</b>	<b>33,2</b>	<b>143</b>	<b>3,5</b>
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	15	0,5		1	6	0,6
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	150/20	3,6	3	12	90	5,9
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	50	5,6	3,5	2,8	66	0,4
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	155	2	5,6	21,6	145	0
2008	438	НАПИТОК ИЗ АПЕЛЬСИНА	150/12	0,1		13,7	56	2,2
2008		БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	19					0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
<b>Итого</b>			<b>601</b>	<b>13,8</b>	<b>12,4</b>	<b>63,8</b>	<b>424</b>	<b>9,1</b>
<b>Полдник</b>								
		КРУАССАНЫ	60					0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	142	4,3	4,7	6,9	87	0,8
2008		ЯБЛОКО	191	0,8	0,8	18,7	90	19,1
<b>Итого</b>			<b>393</b>	<b>5,1</b>	<b>5,5</b>	<b>25,6</b>	<b>177</b>	<b>19,9</b>
<b>Ужин</b>								
2008	314	НАГЕНЦЫ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	60	9	12,9	4,1	170	0,3
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	135	1,8	12	10,6	158	9,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	150/12	0,1		13,1	53	0,02
2008		БАТОН	33					0
<b>Итого</b>			<b>390</b>	<b>10,9</b>	<b>24,9</b>	<b>27,8</b>	<b>381</b>	<b>9,82</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК СУШКИ	154	3,8	4	16,9	118	0
<b>Итого</b>			<b>154</b>	<b>3,8</b>	<b>4</b>	<b>16,9</b>	<b>118</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>48,5</b>	<b>80,1</b>	<b>186,9</b>	<b>1672</b>	<b>42,94</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 Кузьмичева Е.В./

# МЕНЮ

21 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	10,6	17,4	1,8	206	0,1
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	195/12	4	3,9	16,4	118	0,6
2008		БАТОН	43					0
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>14,7</b>	<b>29,6</b>	<b>18,3</b>	<b>399</b>	<b>0,7</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	197	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>197</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ ОТВАРНОЙ	40	1,2	0,1	2,5	16	1,6
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200/25	4,3	3,9	15,7	116	7,8
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	70	8,2	5,9	4,3	103	0,1
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	75	1,4	7,5	5,5	94	1,54
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	145/5	3,2	5,1	33,9	194	0
2008	438	НАПИТОК ИЗ АПЕЛЬСИНА	200/15	0,2		16,8	70	5
2008		БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	28					0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	53	3,5	0,5	22,4	108	0
<b>Итого</b>			<b>856</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>101,1</b>	<b>701</b>	<b>16,04</b>
<b>Полдник</b>								
		КРУАССАНЫ	60					0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	163	4,9	5,3	7,9	100	0,9
2008		ЯБЛОКО	191	0,8	0,8	18,7	90	19,1
<b>Итого</b>			<b>414</b>	<b>5,7</b>	<b>6,1</b>	<b>26,6</b>	<b>190</b>	<b>20</b>
<b>Ужин</b>								
2008	314	НАГЕНЦЫ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	75	11,1	15,3	4,3	199	0,4
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	160/5	2	9	11,7	136	10,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ КОНФЕТЫ	185/10	0,4		17,9	73	0,02
2008		БАТОН	43					0
<b>Итого</b>			<b>478</b>	<b>13,5</b>	<b>24,3</b>	<b>33,9</b>	<b>408</b>	<b>10,92</b>
<b>II Ужин</b>								
2008		СНЕЖОК СУШКИ	164	4,1	4,3	18	126	0
<b>Итого</b>			<b>164</b>	<b>4,1</b>	<b>4,3</b>	<b>18</b>	<b>126</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>61</b>	<b>87,5</b>	<b>217,7</b>	<b>1910</b>	<b>51,66</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 Кузьмичева Е.В./

**МЕНЮ**  
 21 октября 2022 г.

7-11 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	10,7	18,7	1,8	218	0,1
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	195/12	4,1	4,3	18,1	128	0,6
2008		БАТОН	95					0
<b>Итого</b>			<b>422</b>	<b>14,9</b>	<b>31,3</b>	<b>20</b>	<b>421</b>	<b>0,7</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	197	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>197</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
к/к	к/к	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАН.	24	0,8		1,6	10	1
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/25	6	2,6	19,4	126	9,6
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	80	9,3	6,5	4,5	114	0,1
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	75	1,3	7,3	5,4	91	1,49
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	145/7	3,2	5,5	34,2	199	0
2008	438	НАПИТОК АПЕЛЬСИНА	200/20	0,2		21	86	5
2008		БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	28					0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	105	7	0,9	44,5	214	0
<b>Итого</b>			<b>959</b>	<b>27,8</b>	<b>22,8</b>	<b>130,6</b>	<b>840</b>	<b>17,19</b>
<b>Полдник</b>								
2008		КРУАССАНЫ	60					0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	160	4,8	5,2	7,7	98	0,9
2008		ЯБЛОКИ	191	0,8	0,8	18,7	90	19,1
<b>Итого</b>			<b>411</b>	<b>5,6</b>	<b>6</b>	<b>26,4</b>	<b>188</b>	<b>20</b>
<b>Ужин</b>								
2008	314	НАГЕНЦЫ ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ	70	11,2	14,4	4,5	193	0,4
2008	141	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	175	2,6	10,7	13,8	163	12,8
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ КОНФЕТЫ	185/15	0,4		17,9	73	0,02
2008		БАТОН	95					0
<b>Итого</b>			<b>540</b>	<b>14,2</b>	<b>25,1</b>	<b>36,2</b>	<b>429</b>	<b>13,22</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК СУШКИ	174	4,4	4,5	19,1	134	0
<b>Итого</b>			<b>174</b>	<b>4,4</b>	<b>4,5</b>	<b>19,1</b>	<b>134</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>67,9</b>	<b>89,9</b>	<b>252,1</b>	<b>2098</b>	<b>55,11</b>

Мед.сестра



Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар



Платонова Е. С. Киселева В.М.