

# МЕНЮ

24 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	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,5	2,6		34	0,1
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	4,1	8,3	24,2	189	0,5
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150/12	3,4	3,4	19,6	124	0,6
2008		БАТОН	28					0
<b>Итого</b>			<b>355</b>	<b>10</b>	<b>14,3</b>	<b>43,8</b>	<b>347</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ, ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ	140/100	1,3	0,3	32,5	140	3,4
<b>Итого</b>			<b>240</b>	<b>1,3</b>	<b>0,3</b>	<b>32,5</b>	<b>140</b>	<b>3,4</b>
<b>Обед</b>								
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	200/13	6,4	7,4	9,3	129	0,5
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50	10,1	11,1	4,5	158	0,2
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	155	2,8	6,3	17,3	139	7,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	150/13			12,9	52	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	1,8	0,2	11,3	54	0
<b>Итого</b>			<b>608</b>	<b>21,1</b>	<b>25</b>	<b>55,3</b>	<b>532</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	114	3,4	3,7	5,4	70	0,6
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	10,9	21,9	2,3	249	0,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ	27	2	2,6	19,8	111	0
<b>Итого</b>			<b>261</b>	<b>16,3</b>	<b>28,2</b>	<b>27,5</b>	<b>430</b>	<b>0,8</b>
<b>Ужин</b>								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	205	13	15,7	16,8	260	6,42
		ОВОЩНОЕ И МЯСНОЕ ПЮРЕ	107/113	10,9	9,1	2,8	137	0
2008		ГРУША	99	0,4	0,3	10,2	47	5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	150/12	0,1		13,1	53	0,02
2008		БАТОН	28					0
<b>Итого</b>			<b>714</b>	<b>24,4</b>	<b>25,1</b>	<b>42,9</b>	<b>497</b>	<b>11,44</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК	104	2,6	2,7	11,5	80	0
2008		ПРЯНИКИ	27	1,6	1,3	20	98	0
<b>Итого</b>			<b>131</b>	<b>4,2</b>	<b>4</b>	<b>31,5</b>	<b>178</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>77,3</b>	<b>96,9</b>	<b>233,5</b>	<b>2124</b>	<b>25,44</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

/Царёва Л.А./

**МЕНЮ**

24 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	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	14	3,6	3,7		48	0,1
2008	183	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200/5	4,8	8,3	28,7	210	0,6
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200/15	4,2	4,5	24	154	0,8
2008		БАТОН	36					0
<b>Итого</b>			<b>470</b>	<b>12,6</b>	<b>16,5</b>	<b>52,7</b>	<b>412</b>	<b>1,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	187	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>187</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	200/13	6,6	8,3	9,2	139	0,5
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	10,1	12,1	5	168	0,3
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	150	2,7	5,6	17	130	7,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТ.С	200/20			16,6	66	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	46	3	0,4	19,4	93	0
<b>Итого</b>			<b>699</b>	<b>22,4</b>	<b>26,4</b>	<b>67,2</b>	<b>596</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	111	3,3	3,6	5,3	68	0,6
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	10,9	20,2	2,2	233	0,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ	27	2	2,6	19,8	111	0
<b>Итого</b>			<b>258</b>	<b>16,2</b>	<b>26,4</b>	<b>27,3</b>	<b>412</b>	<b>0,8</b>
<b>Ужин</b>								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	200	10,6	14,7	18,2	246	7,35
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200/20			16,6	66	0
2008		БАТОН	36					0
2008		ГРУША	99	0,4	0,3	10,2	47	5
<b>Итого</b>			<b>555</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>45</b>	<b>359</b>	<b>12,35</b>
<b>II Ужин</b>								
2008		СНЕЖОК	157	3,9	4,1	17,2	121	0
2008		ПРЯНИКИ	27	1,6	1,3	20	98	0
<b>Итого</b>			<b>184</b>	<b>5,5</b>	<b>5,4</b>	<b>37,2</b>	<b>219</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>68,7</b>	<b>89,9</b>	<b>249,2</b>	<b>2084</b>	<b>27,35</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

/Царёва Л.А./



# МЕНЮ

24 октября 2022 г.

7-11 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	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	14	3,6	3,7		48	0,1
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	2,4	1,7	22,2	114	0,3
2008		БАТОН	80					0
<b>Итого</b>			<b>294</b>	<b>6</b>	<b>5,4</b>	<b>22,2</b>	<b>162</b>	<b>0,4</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	187	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>187</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008	107	СУП ГЕРКУЛЕСОВЫЙ С МЯСОМ	200	6,6	8,1	9,3	136	0,5
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	75	9,8	12,7	4,2	169	0
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	180	2,8	7,6	17,5	150	7,9
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			15,5	62	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	90	6	0,8	38,2	184	0
<b>Итого</b>			<b>745</b>	<b>25,2</b>	<b>29,2</b>	<b>84,7</b>	<b>701</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	115	10,9	19	2,2	222	0,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	167	4,9	5,4	8,1	102	0,9
2008		ПЕЧЕНЬЕ	27	2	2,6	19,8	111	0
<b>Итого</b>			<b>309</b>	<b>17,8</b>	<b>27</b>	<b>30,1</b>	<b>435</b>	<b>1,1</b>
<b>Ужин</b>								
2008	235	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ	250	15,3	19,3	20,3	317	7,87
2008		БАТОН	80					0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185/15	0,2	0,1	15	60	0
2008		ГРУША	198	0,8	0,6	20,4	93	9,9
<b>Итого</b>			<b>728</b>	<b>16,3</b>	<b>20</b>	<b>55,7</b>	<b>470</b>	<b>17,77</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	СНЕЖОК	209	5,2	5,4	23	161	0
2008		ПРЯНИКИ	27	1,6	1,3	20	98	0
<b>Итого</b>			<b>236</b>	<b>6,8</b>	<b>6,7</b>	<b>43</b>	<b>259</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>73,1</b>	<b>88,5</b>	<b>255,5</b>	<b>2113</b>	<b>31,67</b>

Мед.сестра \_\_\_\_\_

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар \_\_\_\_\_

Платонова Е. С. Киселева В.М.