

Утверждаю

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

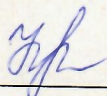
## МЕНЮ

29 октября 2022 г.

0-3 лет

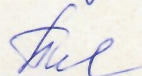
Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	155	5,3	9,6	26	212	0,7
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/12	3,8	4,1	19	129	0,72
2008		БАТОН	42					0
<b>Итого</b>			<b>369</b>	<b>9,2</b>	<b>22</b>	<b>45,1</b>	<b>416</b>	<b>1,42</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>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	31	0,2		0,8	4	3,1
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	150/20	6,7	6,3	10,3	126	7
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ (СОТЭ)	50/50	7,5	12,8	2,3	162	5,3
2008	209	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ, ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	160/100	4,5	5,8	32,2	200	0
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТ.С	150/12	0,1	0,1	14,8	61	0,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	33	2,2	0,3	14,1	68	0
<b>Итого</b>			<b>756</b>	<b>21,2</b>	<b>25,3</b>	<b>74,5</b>	<b>621</b>	<b>16,2</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ОМЛЕТ С СЫРОМ	140	15,8	25,6	2,4	304	0,2
2008		ГРУША	159	0,6	0,5	16,4	75	8
<b>Итого</b>			<b>299</b>	<b>16,4</b>	<b>26,1</b>	<b>18,8</b>	<b>379</b>	<b>8,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	7,8	9,8	0,9	123	0,4
2008	134	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	145	2,7	9	21,6	179	10,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	150/12	0,1		13,2	54	0,62
2008		БАТОН	42					0
<b>Итого</b>			<b>419</b>	<b>10,6</b>	<b>18,8</b>	<b>35,7</b>	<b>356</b>	<b>11,72</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР	186	5,9	5,6	7,4	106	0
2008		СУШКА	53					0
<b>Итого</b>			<b>239</b>	<b>5,9</b>	<b>5,6</b>	<b>7,4</b>	<b>106</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>64,6</b>	<b>98,1</b>	<b>214,7</b>	<b>2021</b>	<b>41,04</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

29 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	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	5,7	9,7	30,7	234	0,7
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	225	6	5,6	18,2	149	0,7
2008		БАТОН	54					0
<b>Итого</b>			<b>489</b>	<b>11,8</b>	<b>23,6</b>	<b>49</b>	<b>458</b>	<b>1,4</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	197	1	0,2	19,9	85	3,9
<b>Итого</b>			<b>197</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,9</b>	<b>85</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	46	0,4		1,2	7	4,6
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ С МЯСОМ	200	8,7	7,7	11,2	151	11
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/50	14	17,4	2,3	237	10,2
2008	181	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,5	5,2	31,7	191	0
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	17,2	71	1,1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	55	3,6	0,5	23,3	112	0
<b>Итого</b>			<b>751</b>	<b>31,3</b>	<b>30,9</b>	<b>86,9</b>	<b>769</b>	<b>26,9</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ОМЛЕТ С СЫРОМ	135	15,9	23,1	2,3	283	0,2
2008	434	МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЛЬ	200					0
2008		ГРУША	159	0,6	0,5	16,4	75	8
<b>Итого</b>			<b>494</b>	<b>16,5</b>	<b>23,6</b>	<b>18,7</b>	<b>358</b>	<b>8,2</b>
<b>Ужин</b>								
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	70	8,5	12,1	1,4	149	0,7
2008	134	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	165	3,2	13,6	24,7	233	12,3
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/15	0,2		15	61	1,02
2008		БАТОН	54					0
<b>Итого</b>			<b>504</b>	<b>11,9</b>	<b>25,7</b>	<b>41,1</b>	<b>443</b>	<b>14,02</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР	210	6,7	6,3	8,4	120	0
2008		СУШКА	53					0
<b>Итого</b>			<b>263</b>	<b>6,7</b>	<b>6,3</b>	<b>8,4</b>	<b>120</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>79,2</b>	<b>110,3</b>	<b>224</b>	<b>2233</b>	<b>54,42</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

29 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	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	5,7	8,4	31,1	224	0,7
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	225	5,8	5,5	18,9	150	0,7
2008		БАТОН	119					0
<b>Итого</b>			<b>554</b>	<b>11,6</b>	<b>22,2</b>	<b>50,1</b>	<b>449</b>	<b>1,4</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>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	67	0,5	0,1	1,7	9	6,7
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ	250/20	9,6	9,4	14,9	183	14
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	50/50	12,3	12,9	1,7	187	9
2008	209	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	170	5,2	4,6	37,7	214	0
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	0,1	0,1	17,2	71	1,1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	109	7,2	1	46,1	222	0
<b>Итого</b>			<b>916</b>	<b>34,9</b>	<b>28,1</b>	<b>119,3</b>	<b>886</b>	<b>30,8</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ОМЛЕТ С СЫРОМ	135	15,7	22,9	2,1	279	0,2
2008	434	МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЛЬ	200					0
2008		ГРУША	159	0,6	0,5	16,3	75	7,9
<b>Итого</b>			<b>494</b>	<b>16,3</b>	<b>23,4</b>	<b>18,4</b>	<b>354</b>	<b>8,1</b>
<b>Ужин</b>								
2008		МОРКОВЬ (ПОРЦИЯМИ)	68	0,9	0,1	4,7	24	3,4
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	80	8,3	12	1,4	146	0,7
2008	134	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	195	3,7	11,2	29,4	233	14,7
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,3	0,1	15,2	62	3
2008		БАТОН	119					0
<b>Итого</b>			<b>669</b>	<b>13,2</b>	<b>23,4</b>	<b>50,7</b>	<b>465</b>	<b>21,8</b>
<b>II Ужин</b>								
2008	435	КЕФИР	210	6,7	6,3	8,4	120	0
2008		СУШКА	53					0
<b>Итого</b>			<b>263</b>	<b>6,7</b>	<b>6,3</b>	<b>8,4</b>	<b>120</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>83,7</b>	<b>103,6</b>	<b>266,7</b>	<b>2360</b>	<b>66,1</b>

Мед.сестра \_\_\_\_\_

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Куц С.В.

Повар \_\_\_\_\_

Платонова Е. С. Киселева В.М.