

Утверждаю



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

МЕНЮ

2 сентября 2023 г.

0- до 1 года

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
		КАША МОЛОЧНАЯ	210	3,1	7,8	18	158	0
Итого			210	3,1	7,8	18	158	0
II Завтрак								
		ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ ФРУКТОВОЕ. МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	210	3,1	7,8	18	158	0
Итого			210	3,1	7,8	18	158	0
Обед								
		ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ ОВОЩНОЕ	160					0
Итого			160					0
Полдник								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	210	3,1	7,8	18	158	0
Итого			210	3,1	7,8	18	158	0
Ужин								
		МЯСНОЕ ПЮРЕ	100	9,6	8,1	2,5	121	0
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	150	2,8	7	16,1	141	0
Итого			250	12,4	15,1	18,6	262	0
II Ужин								
		МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ	210	3,1	7,8	18	158	0
Итого			210	3,1	7,8	18	158	0
Всего				24,8	46,3	90,6	894	0

Мед.сестра



Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Крылова Е.Е.

Повар




Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./



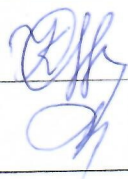
МЕНЮ

2 сентября 2023 г.

1-3 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	20	0,2	12,5	0,2	113	0
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА И ЯБЛОК	170	8,1	22,8	40,5	399	2,1
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150/15	0,1		19,6	79	0,02
2008		БАТОН	33					0
Итого			388	8,4	35,3	60,3	591	2,12
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	170	0,8	0,2	14,9	65	3
Итого			170	0,8	0,2	14,9	65	3
Обед								
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	75	0,5	9,7	12,4	140	0,8
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	200/20	6,4	12,3	9,1	171	10,7
2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	130	12,6	13,3	2,7	180	0,7
2008	323	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206	0
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	85	1,5	8,4	6,2	105	1,7
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТ.С	150/12	0,1	0,1	12,2	51	1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ. БАТОН ИОДИРОВАННЫЙ	40/9	2,6	0,4	17	82	0
Итого			871	27,3	48,8	97,3	935	14,9
Полдник								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	125	10,9	27,8	2,1	300	0,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	133	4	4,4	6,4	82	0,7
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
2003		ГРУША	153	0,6	0,5	15,8	72	7,6
Итого			441	17,8	35,6	46,6	579	8,5
Ужин								
2008	292	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)	75	7,7	14,7	0,1	162	0
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	235/40	5	0,6	35,9	169	16,7
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150/10			9,7	39	0
2008		БАТОН	28					0
Итого			538	12,7	15,3	45,7	370	16,7
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	167	4,2	4,3	18,4	129	0
Итого			167	4,2	4,3	18,4	129	0
Всего				71,2	139,5	283,2	2669	45,22

Мед.сестра



Сахарова Е. Ю. Мясникова Н.Н. Крылова Е.Е.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./

МЕНЮ

2 сентября 2023 г.

3-7 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	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА И ЯБЛОК СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	255/40	14,9	22,5	124,2	761	3,2
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	190/12	3,3	3,3	17,3	113	0,5
2008		БАТОН	47					0
Итого			554	18,3	34,1	141,6	949	3,7
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	227	1	0,2	19,8	86	4
Итого			227	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	65	0,6	3,2	6,2	57	0,9
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	200/20	6,6	7,2	8,9	127	9,3
2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	95	9,3	4,7	1,9	88	0,6
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	3,6	4,6	37,7	206	0
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	55	1	5,3	3,9	67	1,1
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТ С	200/12	0,1	0,1	15,4	64	1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ. БАТОН ИОДИРОВАННЫЙ	63/14	4,2	0,6	26,8	129	0
Итого			874	25,4	25,7	100,8	738	12,9
Полдник								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	10,7	18,4	2	216	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	133	4	4,4	6,4	82	0,7
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
2008		ГРУША	99	0,4	0,3	10,2	47	5
Итого			372	17,4	26	40,9	470	5,8
Ужин								
2008	292	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)	80	10,2	11,2		142	0
2008	129	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	195/40	4,5	0,9	25,4	129	14,49
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200/13			12,9	52	0
2008		БАТОН	42					0
Итого			570	14,7	12,1	38,3	323	14,49
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	167	4,2	4,3	18,3	128	0
Итого			167	4,2	4,3	18,3	128	0
Всего				81	102,4	359,7	2694	40,89

Мед.сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Крылова Е.Е.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.

Утверждаю

Директор

ГУ ЯО Петровский детский дом

/Царёва Л.А./

МЕНЮ

2 сентября 2023 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		
Завтрак								
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	0,2	12,5	0,2	113	0
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА И ЯБЛОК СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	295/50	18,3	25,5	153,3	920	3,5
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	190/12	3,3	3,3	15,7	107	0,5
2008		БАТОН	94					0
Итого			656	21,8	41,3	169,2	1140	4
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	227	1	0,2	19,8	86	4
Итого			227	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	80	0,8	3,3	5,6	55	1,2
2008	102	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ	250/20	7,1	8,8	10,3	150	11,4
2008	241	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	115	10,3	4,9	2,6	96	0,8
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	4,3	5,5	45,2	247	0
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	50	0,9	4,7	3,4	58	1
2008	438	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ С ВИТ.С	200/12	0,1	0,1	13,7	57	1
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ. БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ	124/14	8,2	1,1	52,6	253	0
Итого			1045	31,7	28,4	133,4	916	15,4
Полдник								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	110	10,7	17,1	1,9	203	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	178	5,2	5,8	8,5	109	1
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
2008		ГРУША	150	0,6	0,5	15,5	71	7,5
Итого			468	18,8	26,3	48,2	508	8,6
Ужин								
2008	292	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)	100	12,2	13,1		167	0
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	215/40	4,9	1,2	25,2	131	15,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200/12			11,3	45	0
2008		БАТОН	94					0
Итого			661	17,1	14,3	36,5	343	15,5
II Ужин								
2008	435	СНЕЖОК	222	5,6	5,8	24,4	171	0
Итого			222	5,6	5,8	24,4	171	0
Всего				96	116,3	431,5	3164	47,5

Мед сестра

Сахарова Е.Ю. Мясникова Н.Н. Крылова Е.Е.

Повар

Платонова Е. С. Киселева В.М.