

ЯСЛИ (1,5-3 лет)

2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2012	2	Бутерброд с джемом	30	1,4	2,1	15,8	68,0
2012	93	Суп молочный с макаронными изделиями	150	5,7	5,2	19,1	147,3
	ТК№035	Чай с сахаром	150/5	0,0	0,0	8,4	34,0
Итого за прием пищи:				7,1	7,3	43,3	249,3
II Завтрак							
	ТК № 010	Фрукты	80	0,4	0,4	9,9	44,4
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,9	44,4
Обед							
2012	67	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью петрушки	150/10/5	5,5	8,2	7,4	115,0
2008	181	Каша гречневая рассыпчатая	100	7,2	5,9	33,0	248,0
2008	466,01	Котлеты рубленые из говядины/свинины	50	9,7	10,1	9,0	165,0
2008	364	Соус томатный	20	0,3	1,9	1,5	24,4
		Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные, томат-пюре, зелень	20	0,3	0,0	1,0	5,6
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	15	1,0	0,1	6,4	31,0
	ТК№004	Батон обогащенный	15	1,1	0,5	7,7	39,3
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	150	0,0	0,0	14,0	55,8
Итого за прием пищи:				25,1	26,7	80,0	684,1
Полдник							
2008	214	Омлет натуральный	100	12,3	16,7	2,3	119,0
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный	20	0,9	0,2	8,5	40,8
	ТК№035	Чай с сахаром	150/7	0,0	0,0	8,4	34,0
Итого за прием пищи:				13,2	16,9	19,2	193,8
Всего за день:				45,8	51,3	152,4	1 171,6

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер:

