

СТАРШИЕ (3-7 лет)

19 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	Каша манная жидкая с маслом сливочным	180	6,0	8,0	27,0	203,0
2012	3	Бутерброд с сыром	30	3,4	6,9	10,0	69,0
	ТК№035	Чай с сахаром	180/10	0,0	0,0	8,4	34,0
Итого за прием пищи:				9,4	14,9	45,4	306,0
II Завтрак							
2008	442	Сок фруктовый	180	1,0	0,2	17,8	78,0
Итого за прием пищи:				1,0	0,2	17,8	78,0
Обед							
2012	77	Суп картофельный с курой и сметаной, зеленью петрушки	180/10/5	6,0	4,4	16,0	159,9
2012	205	Макаронные изделия отварные	120	2,8	6,7	14,2	135,5
2012	261	Печень, тушеная в соусе	50/50	17,9	7,8	7,2	172,8
		Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные, томат-пюре, зелень	30	0,4	0,0	1,3	7,0
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	0,9	0,2	8,5	40,8
	ТК№004	Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4
2012	382	Кисель из сока натурального	180	0,3	0,1	33,1	133,5
Итого за прием пищи:				30,3	19,9	91,1	701,9
Полдник							
	ТК№019	Пряники/печенье	40	3,6	2,8	45,0	148,0
	ТК№040	Чай с молоком	180	3,2	2,8	13,6	77,0
Итого за прием пищи:				7,7	5,8	66,7	268,0
Всего за день:				48,4	40,9	221,0	1 353,9

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер:

