

ЯСЛИ (1,5-3 лет)

8 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 пшенная жидкая с маслом сливочным	150	5,3	6,1	25,6	178,4
2012	2	Бутерброд с джемом	30	1,4	2,1	15,8	68,0
	ТК№035	Чай с сахаром	150/5	0,1	0,0	8,5	36,0
Итого за прием пищи:				6,8	8,2	49,9	282,4
II Завтрак							
	ТК №002	Фрукты	80	1,0	0,2	17,8	78,0
Итого за прием пищи:				1,0	0,2	17,8	78,0
Обед							
2012	84	Суп картофельный с мясными фрикадельками	150/15	4,5	2,4	12,5	90,0
2008	285	Тефтели из говядины с рисом (паровые)	50	8,3	9,0	4,6	131,9
2012	205	Макароны отварные	100	2,3	4,0	10,4	88,4
2012	363,01	Соус томатный	20	0,4	1,6	1,9	23,5
	ТК№015	Овощи (свежие,мороженые,консервированные),включая соленые и квашенные,томат-пюре,зельнь	20	0,3	0,0	1,0	5,6
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	15	0,9	0,2	8,5	40,8
	ТК№004	Батон обогащенный	15	1,5	0,6	10,3	52,4
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	180	0,0	0,0	16,8	67,0
Итого за прием пищи:				18,2	17,8	66,0	499,6
Полдник							
2008	224	Пряники/печенье	40	19,3	12,2	25,9	295,9
	ТК№028	Кофейный напиток с молоком	150	2,8	2,4	12,7	84,0
Итого за прием пищи:				22,1	14,6	38,6	379,9
Всего за день:				48,1	40,8	172,3	1 239,9

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер: *000*

