

СТАРШИЕ (3-7 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 пшениная 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№038	Чай с сахаром	180/10	0,1	0,0	8,5	36,0
Итого за прием пищи:				6,8	8,2	49,9	282,4
II Завтрак							
2008	442	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	180/20	4,5	2,4	12,5	90,0
2008	285	Тефтели из говядины с рисом (паровые)	60	8,3	9,0	4,6	131,9
2012	205	Макароны отварные	100	2,3	4,0	10,4	88,4
2012	348	Соус томатный	30	0,4	1,6	1,9	23,5
		Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные, томат-пюре, зелень	30	0,3	0,0	1,0	5,6
	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
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	180	0,0	0,0	14,0	55,8
Итого за прием пищи:				19,1	17,9	74,0	488,4
Полдник							
	ТК№019	Пряники/печенье	40	19,3	12,2	25,9	295,9
	ТК№028	Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,4	12,7	84,0
Итого за прием пищи:				22,1	14,6	38,6	379,9
Всего за день:				49,0	40,9	180,3	1 228,7

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер:

