

ЯСЛИ (1,5-3 лет)

9 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	213	Яйцо вареное	40	4,9	4,5	0,3	63,0
2008	55	Икра кабачковая консервированная	30	0,7	2,1	3,0	33,7
2012	1	Бутерброд с маслом	30	3,2	4,1	7,0	62,0
	ТК№038	Чай с лимоном	150/7	0,1	0,0	8,5	36,0
Итого за прием пищи:				8,9	10,7	18,8	194,7
II Завтрак							
	ТК №002	Фрукты	80	1,5	0,5	21,0	96,0
Итого за прием пищи:				1,5	0,5	21,0	96,0
Обед							
2012	76	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	150/10/5	5,5	4,5	4,0	159,0
2008	325	Рис отварной	100	3,7	6,3	32,8	203,0
2012	282	Котлета мясная из свинины	50	8,0	15,5	8,3	205,2
2012	363,01	Соус томатный	20	0,4	1,6	1,9	23,5
		Овощи (свежие,мороженые,консервированные),включая соленые и квашеные,томат-пюре,зелень	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	150	0,0	0,0	14,0	55,8
Итого за прием пищи:				20,3	28,7	80,8	745,3
Полдник							
2008	479	Булочка молочная	50	8,8	2,8	35,1	173,0
2008	434	Молоко кипяченое	120	4,8	3,5	7,8	79,2
Итого за прием пищи:				13,6	6,3	42,9	252,2
Всего за день:				44,3	46,2	163,5	1 288,2

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер:

