

СТАРШИЕ (3-7 лет)

1 день

Сборник рецептур	№ техноло- гической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	189	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом	180	7,2	8,3	35,0	262,4
2012	1	Бутерброд с маслом	30	3,2	4,1	7,0	62,0
	ТК№038	Чай с сахаром	180/6	0,2	0,0	6,2	26,5
Итого за прием пищи:				10,6	12,4	48,2	350,9
II Завтрак							
	ТК №010	Сок фруктовый	180	0,4	0,4	9,8	47,0
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,8	47,0
Обед							
2012	85	Суп картофельный с клецками и зеленью петрушки	180/10/10	5,0	7,7	11,0	179,0
2008	335	Пюре картофельное	120	3,0	4,8	19,5	134,3
2012	268	Суфле из рыбы	70	13,0	12,0	3,4	173,5
	ТК№017	Овощи (свежие, мороженые, консервирован- ные), включая соленые и квашенные, томат-пюре, зелень	30	0,3	0,0	0,7	5,2
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный	20	0,9	0,2	8,5	40,8
	ТК№004	Батон обогащенный	20	1,5	0,6	10,3	52,4
	039	Напиток яблочный	180	0,1	0,1	23,6	96,8
Итого за прием пищи:				24,6	25,4	79,1	682,0
Полдник							
2008	479	Булочка творожная	50	8,8	2,8	35,1	173,0
2008	434	Молоко кипяченое	180	6,0	4,4	9,8	99,0
Итого за прием пищи:				14,8	7,2	44,9	272,0
Всего за день:				50,5	45,4	182,0	1 351,9

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер:

