

СТАРШИЕ (3-7 лет)
2 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2012	2	Бутерброд с джемом	30	1,4	2,1	15,8	68,0
2012	93	Суп молочный с макаронными изделиями	180	5,7	5,2	19,1	147,3
	ТК№035	Чай с сахаром	180/10	0,0	0,0	8,4	34,0
Итого за прием пищи:				7,1	7,3	43,3	249,3
II Завтрак							
	ТК № 010	Фрукты	80	0,4	0,4	9,9	44,4
Итого за прием пищи:				0,4	0,4	9,9	44,4
Обед							
2012	67	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, зеленью петрушки	180/10/5	5,5	8,2	7,4	115,0
2008	181	Каша гречневая рассыпчатая	100	7,2	5,9	33,0	248,0
2008	272	Котлеты рубленые из говядины/свинины	60	9,7	10,1	9,0	165,0
2008	364	Соус томатный	30	0,5	2,9	2,2	36,6
	ТК№017	Овощи (свежие,мороженые,консервированные),включая соленые и квашеные,томат-пюре,зелень	30	0,3	0,0	0,7	5,2
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	15	1,0	0,1	6,4	31,0
	ТК№004	Батон обогащенный	15	1,1	0,5	7,7	39,3
2008	402	Компот из смеси сухофруктов	180	0,0	0,0	14,0	55,8
Итого за прием пищи:				25,3	27,8	80,7	696,3
Полдник							
2008	214	Омлет натуральный	120	12,3	16,7	2,3	119,0
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный	20	0,9	0,2	8,5	40,8
	ТК№035	Чай с сахаром	150/7	0,2	0,0	6,2	26,5
Итого за прием пищи:				14,5	17,0	20,4	204,3
Всего за день:				48,3	52,7	172,1	1 272,3

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер:

