

СТАРШИЕ (3-7 лет)

3 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 манная жидкая с маслом сливочным	180	6,1	8,2	27,4	208,0
2012	1	Бутерброд с маслом	30	3,2	4,1	7,0	62,0
	ТК№035	Чай с сахаром	180/10	0,0	0,0	8,4	34,0
Итого за прием пищи:				9,3	12,3	42,8	304,0
II Завтрак							
2008	442	Сок фруктовый	180	1,0	0,2	17,8	78,0
Итого за прием пищи:				4,0	4,2	52,5	224,0
Обед							
2012	76	Рассольник ленинградский с мясом, со сметаной	180/10/5	5,6	8,3	10,3	141,0
2008	165	Каша перловая рассыпчатая	120	3,5	5,4	25,0	162,0
2012	269	Пудинг рыбный запеченный	70	9,9	5,4	7,0	118,0
	ТК№017	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашенные, томат-пюре, зелень	40	0,4	0,0	0,9	6,9
	ТК №003	Хлеб ржано-пшеничный	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:				22,6	24,2	78,1	620,0
Полдник							
2008	464	Сдоба обыкновенная	50	11,1	9,5	26,6	238,4
	ТК№043	Какао с молоком	180	3,8	3,2	15,6	107,0
Итого за прием пищи:				14,9	12,7	42,2	345,4
Всего за день:				46,0	47,5	164,4	1 267,4

Заведующий учреждением:

Зав. Столовой:

Бухгалтер:

