День: четверг (день 19)
Неделя: вторая
Возрастная категория: 1,5-3 лет, 10,5 часовое пребывание

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С, мг
			Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак							
85	Макаронные изделия, запеченные с сыром	100	5,25	5,89	23,92	172,67	0,13
2	Кофейный напиток с молоком	150	3,82	4,16	14,01	106,00	1,62
16	Бутерброд с маслом	30/4	2,31	3,10	14,81	96,00	0,00
	Итого		11,38	13,15	52,74	374,67	1,75
2 завтрак							
ГП	Сок фруктовый (овощной)	120	0,24	0,13	12,13	55,20	2,40
	Итого		0,24	0,13	12,13	55,20	2,40
Обед							
56, 51	Икра свекольная (или икра морковная)	35	0,62	2,82	3,54	41,99	3,73
66	Суп-лапша домашняя с птицей	200	3,33	4,64	15,70	115,15	6,30
29	Котлеты, биточки, шницели рыбные	70	6,83	3,81	24,80	99,75	0,37
7	Соус красный основной	10	0,14	0,39	0,62	6,20	0,00
59	Рис отварной с овощами	70	1,80	3,27	11,90	98,93	2,78
9	Компот из сухофруктов	150	0,22	0,00	12,44	52,00	0,20
ГП	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	30	1,68	0,36	14,82	69,60	0,00
	Итого		14,62	15,29	83,82	483,62	13,38
Полдник							
63	Вареники ленивые с маслом сливочным	120/1,5	8,18	9,86	20,20	285,80	0,25
13	Чай с сахаром	150	0,00	0,00	7,98	32,00	0,00
	Итого		8,18	9,86	28,18	317,80	0,25
			Б	**Ж**	**У**	**Эн/ц**	**С**
	Итого за день		34,42	38,43	176,87	1231,29	17,78
	Суточная потребность		33,60	37,60	162,40	1120,00	36,00
	Процент удовлетворения суточной потребности		102,44	102,21	108,91	109,94	49,39

Примечание: ГП - готовый продукт.

[1] - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отходов.

При поступлении на предприятие других видов фруктов-можно производить их замену.

Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 3,2 гр.