

День: четверг (день 19)

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 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
<b>Завтрак</b>							
85	Макаронные изделия, запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259,00	0,19
2	Кофейный напиток с молоком	180	4,60	5,00	17,23	129,00	1,92
16	Бутерброд с маслом	40/4	3,07	3,18	19,73	120,00	0,00
	Итого		15,55	17,01	72,84	508,00	2,11
<b>2 завтрак</b>							
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
<b>Обед</b>							
56, 51	Икра свекольная (или икра морковная)	60	1,05	4,84	6,05	73,33	6,40
66	Суп-лапша домашняя с птицей	250	4,16	5,80	19,63	143,94	7,88
29	Котлеты, биточки, шницели рыбные	90	8,78	4,90	31,89	128,25	0,48
7	Соус красный основной	50	0,69	1,95	3,09	31,00	0,00
59	Рис отварной с овощами	150	3,86	7,01	25,50	212,00	5,96
9	Компот из сухофруктов	180	0,24	0,00	14,89	62,00	0,20
ГП	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	40	2,24	0,48	19,76	92,80	0,00
	Итого		21,02	24,98	120,81	743,32	20,92
<b>Полдник</b>							
63	Вареники ленивые с маслом сливочным	150/2	10,23	12,32	25,25	357,25	0,31
13	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	9,98	40,00	0,00
	Итого		10,23	12,32	35,23	397,25	0,31
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>С</b>
	<b>Итого за день</b>		47,04	54,44	241,01	1703,77	25,74
	<b>Суточная потребность</b>		43,20	48,00	208,80	1440,00	40,00
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		108,89	113,42	115,43	118,32	64,35

Примечание: ГП - готовый продукт.

<sup>1</sup> - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отхода

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

Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 4,8 гр.

День: четверг (день 19)

Неделя: вторая

Возрастная категория: 3-7 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
<b>Завтрак</b>							
85	Макаронные изделия, запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259,00	0,19
2	Кофейный напиток с молоком	180	4,60	5,00	17,23	129,00	1,92
16	Бутерброд с маслом	40/4	3,07	3,18	19,73	120,00	0,00
	Итого		15,55	17,01	72,84	508,00	2,11
<b>2 завтрак</b>							
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
<b>Обед</b>							
56, 51	Икра свекольная (или икра морковная)	60	1,05	4,84	6,05	73,33	6,40
66	Суп-лапша домашняя с птицей	250	4,16	5,80	19,63	143,94	7,88
29	Котлеты, биточки, шницели рыбные	90	8,78	4,90	31,89	128,25	0,48
7	Соус красный основной	50	0,69	1,95	3,09	31,00	0,00
59	Рис отварной с овощами	150	3,86	7,01	25,50	212,00	5,96
9	Компот из сухофруктов	180	0,24	0,00	14,89	62,00	0,20
ГП	Хлеб ржаной (ржано- пшеничный)	40	2,24	0,48	19,76	92,80	0,00
	Итого		21,02	24,98	120,81	743,32	20,92
<b>Полдник</b>							
63	Вареники ленивые с маслом сливочным	150/2	10,23	12,32	25,25	357,25	0,31
13	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	9,98	40,00	0,00
	Итого		10,23	12,32	35,23	397,25	0,31
			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>	<b>Эн/ц</b>	<b>С</b>
	<b>Итого за день</b>		47,04	54,44	241,01	1703,77	25,74
	<b>Суточная потребность</b>		43,20	48,00	208,80	1440,00	40,00
	<b>Процент удовлетворения суточной потребности</b>		108,89	113,42	115,43	118,32	64,35

Примечание: ГП - готовый продукт.

<sup>1</sup> - расчет содержания пищевых веществ, калорийности и микронутриентов произведен с учетом отхода

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

Ежедневная нормы выдачи соли пищевой поваренной - 4,8 гр.