

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,2	5,9	15,7	134	0,5
2008	1	БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	48	0
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	2,7	2,7	10,9	78	0,4
Итого			335	8,6	13	36,5	298	0,9
II Завтрак								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	1		14,6	62	344
Итого			200	1		14,6	62	344
Обед								
2007	20	САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ	40	1,1	2,8	3	41	1,4
2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	180	1,8	1,4	9,4	56	7,6
2012	292	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ	60	8,7	8,9	4,5	133	0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,7	3,3	16,6	107	7,9
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,3	0,1	8,7	42	0
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	1,9	0,3	9,9	53	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	160	0,4	0,1	15,6	65	0
Итого			600	17,9	16,9	67,7	497	16,9
Полдник								
2008	435	КЕФИР	120	3,4	2,9	4,7	62	0,8
2008	10	ПЕЧЕНЬЕ	38	2,9	3,8	28,5	160	0
Итого			158	6,3	6,7	33,2	222	0,8
Ужин								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО- РИСОВАЯ	130	11,3	15	15,1	243	0,3
2008	366	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366	50	1	4,3	5,5	65	0,1
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2	0,2	13,3	65	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		5,5	23	0
Итого			400	14,4	19,5	39,4	396	0,4
Всего				48,2	56,1	191,4	1475	363

Модестова О.Б.

Руденко О.В.,