

Согласовано

*Иванов Илья Ильинич  
Марков Николай Николаевич  
15.01.2012*

15.01.2012

ДЕЖДНЁВНОЕ 20-ти ФЛЕВИОЕ ЖЕДНО

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовий режим функционирования



Утверждено: ООО Алеко  
Ковалева А.В.

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	На рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Неделя 1</b>								
<b>Вариант 4</b>								
<b>Завтрак</b>								
	Суп МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧЕВОЙ) ТТК №106	150	4,4	4,1	12,5	106,5	ТТК №106	
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	150/73,5	0,1	0	7	29	393	2011
	БАТОН	50	3,8	1,5	25,7	131		
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1,2	1,5	0	17,7	7	2011
	ФРУКТЫ СВЕЖЕЕ ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19,0	91,2	368	2011
		565	10,3	7,9	64,2	375,4		
<b>Итого за завтрак</b>								
<b>2 Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399							
		180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
		180	0,9	0,2	17,7	75,1		
<b>Обед</b>								
	ПОМАДОРЫ СОЛЕНЫЕ							
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСО-КОСТНОМ	30	0,3	0	0,7	4,1		
	БУЛЫШЕ ТТК №88	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №88	
	ТЕПЕЦЕМ С СОУСОМ (гавадина) ТТК №65	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК №65	
	МАКАРОННЫЕ КЛЕПЕНИЯ С МАСЛОМ №205	110	4,1	4,4	28,3	166,1	205	2011
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	376	2011
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	45		
		550	16,1	14,4	84,1	521,6		
<b>Итого за обед</b>								
<b>Упомянутый полдник</b>								
	КОЛЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №52	50	6,1	8	8,1	109,6	ТТК №52	
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	110	2,3	3,3	15,6	104,9	321	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВIDОМ	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
	№392							
<b>Итого Упомянутый полдник</b>								
	БУЛЫЧКА ВЕСНУШКА №73	20	1,5	0,1	9,7	45		
		50	4	3	29,6	160,9	473	2011
		420	14	14,4	72,8	460,8		
<b>Всего за день:</b>								
<b>Повар</b>	<i>Борисов Илья</i>	41,3	36,9	238,8	1432,9			

COLLACORAH



ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-мин. ПРЕДСКАЗАНИЕ

Zuma-Ocellib

АЛЕКСАНДР  
КОВАЛЕВ

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда						№ рецеп- туры	Сборник рецептур		
	Неделя 1	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал					
			Белки, г	Жиры, г						
<b>Завтрак</b>										
	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ)	180	5,3	4,8	15,1	125,3	ТК №106			
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/107	0,2	0,0	10,0	41,7	393	2011		
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/5/15	5,4	8,1	19,5	182,3	3	2011		
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	356	2011		
<b>2 Завтрак</b>										
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	637	12,7	13,7	63,6	440,5				
	Итого за 2 завтрак		200	1,0	0,2	19,6	83,4	399		
<b>Обед</b>										
	ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ	200	1,0	0,2	19,6	83,4				
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМ (ГОРОХ) НА МЯСО-КОСТНОМ БУЛЮНЕ	60	0,7	0,0	14	81				
	ТЕРТЕЛИ С СОУСОМ (твёрдина)	180	4,7	3,9	13,6	110,3	ТК №43			
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛЯЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	70/30	10,3	12,4	11,0	205,3	ТК №5			
	КОМПЛЕКС ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	130	4,9	4,4	31,1	188,4	205	2011		
	ХЛЕБ ПЕКЛЕНЫЙ	200	0,0	0,0	15,5	61,9	376	2011		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,5				
	Итого за обед	730	1,5	0,1	9,7	46,0				
<b>Употребленный полдник</b>										
	КОЛБЕТА РУБЕЖЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	70	11,5	11,6	11,5	197,9	ТК №62			
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,7	3,9	18,5	124,4	321	2011		
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	392	2011		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4				
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА	50	4,0	3,0	29,6	150,9	473	2011		
	Итого за Употребленный полдник	500	22,1	18,8	94,5	641,0				
<b>Всего за день:</b>			60,5	53,9	277,0	1 685,5				