

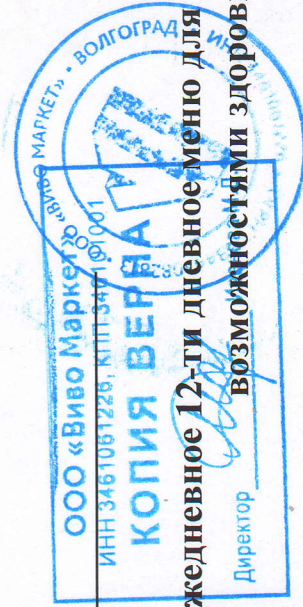


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	ТТК №65	
ШАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	150	3,20	6,00	21,30	153,00	ТТК №137	
САЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
СЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>17,10</b>	<b>17,60</b>	<b>64,90</b>	<b>487,60</b>		

ав. производством *С.С. Соловьев* Д.А.



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-14 лет МОУ Волгограда

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	90/30	11,30	11,30	14,10	205,60	ТТК №65	
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	150	3,20	6,00	21,30	153,00	ТТК №137	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>17,10</b>	<b>17,60</b>	<b>64,90</b>	<b>487,60</b>		
<b>- Полдник</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок) №342	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>6,66</b>	<b>6,60</b>	<b>89,48</b>	<b>445,36</b>		
<b>Всего:</b>		<b>23,76</b>	<b>24,20</b>	<b>154,38</b>	<b>932,96</b>		

Зав. производством *В.А.*



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

Директор: Иванова М.Д.

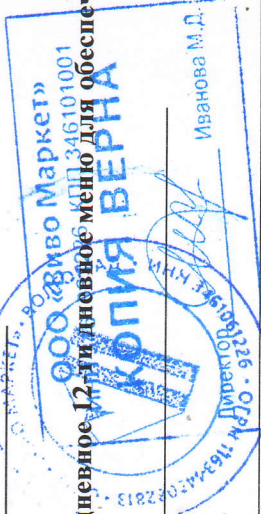


Утверждаю

3 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №1	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловая) ТТК №45	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	160	13,40	17,70	15,00	295,80	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>24,74</b>	<b>23,28</b>	<b>97,72</b>	<b>725,10</b>		
<b>Полдник</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	100	6,46	6,40	61,98	332,66	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоко) №342	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>6,66</b>	<b>6,60</b>	<b>89,48</b>	<b>445,36</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>31,40</b>	<b>29,88</b>	<b>187,20</b>	<b>1 170,46</b>		

Зав. производством *С. С. Савинов* В.А.



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (обеда) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда

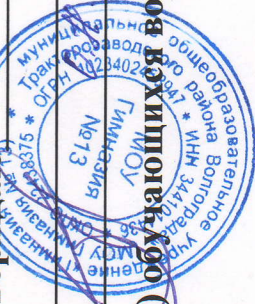
3 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №1	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловая) ТТК №45	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	160	13,40	17,70	15,00	295,80	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>24,74</b>	<b>23,28</b>	<b>97,72</b>	<b>725,10</b>		

Зав. производством *С.А. Богданова*



Утверждаю \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

**Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 12-18 лет МОУ г.Волгограда**

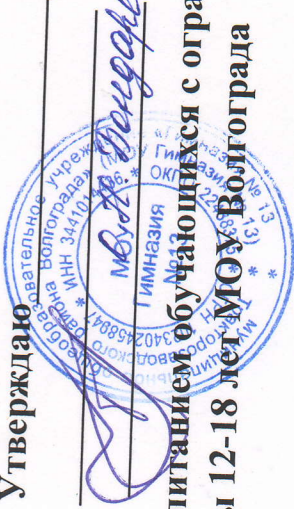
3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	100/30	12,70	12,80	15,50	ТТК №65	
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	180	3,80	7,20	25,60	ТТК №137	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>19,86</b>	<b>20,40</b>	<b>75,42</b>	<b>563,57</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждаю



Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МБОУ Волгограда

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ТЕФТЕЛИ С РИСОМ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №65	100/30	12,70	12,80	15,50	227,30	ТТК №65	
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (ГАРНИР) ТТК №137	180	3,80	7,20	25,60	183,60	ТТК №137	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>19,86</b>	<b>20,40</b>	<b>75,42</b>	<b>563,57</b>		
<b>Полдник</b>							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ	150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок) №342	200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>8,99</b>	<b>8,69</b>	<b>113,45</b>	<b>569,60</b>		
<b>Всего:</b>		<b>28,85</b>	<b>29,09</b>	<b>188,87</b>	<b>1 133,17</b>		

Зав. производством *Г.С. Мухоморова* В.А.