



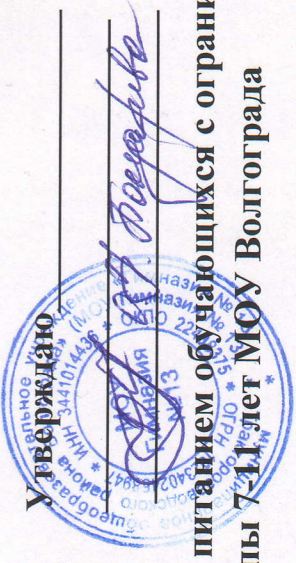
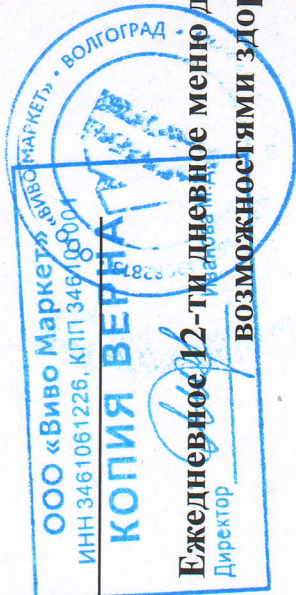
**Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда**

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	150	12,60	16,60	14,10	276,20	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>18,75</b>	<b>17,20</b>	<b>56,95</b>	<b>486,53</b>		

Зав. производством

*А.С. Иванов*



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

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК 71	150	12,60	16,60	14,10	276,20	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>500</b>	<b>18,75</b>	<b>17,20</b>	<b>56,95</b>	<b>486,53</b>		
<b>Полдник</b>							
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА	100	7,84	10,09	56,42	348,11	ТТК №42	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,62</b>	<b>458,41</b>		
<b>Всего:</b>		<b>26,69</b>	<b>27,29</b>	<b>141,57</b>	<b>944,94</b>		

Зав. производством *С.М. Иванов* С.А.

Утверждаю \_\_\_\_\_

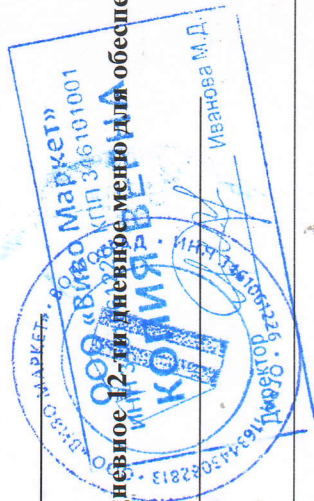


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

7 день

Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ ТТК №2	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №2	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ (перловая) ТТК №45	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,0	13,3	11,3	199,2	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,16	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №66	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №66	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>21,39</b>	<b>24,42</b>	<b>99,21</b>	<b>682,00</b>		
<b>Полдник</b>							
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА	100	7,84	10,09	56,42	348,11	ТТК №42	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>300</b>	<b>7,94</b>	<b>10,09</b>	<b>84,62</b>	<b>458,41</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>29,33</b>	<b>34,51</b>	<b>183,83</b>	<b>1 140,41</b>		

Зав. производством *С.С. Сидорова* В.А.



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

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ ТТК №2	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №2	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловая) ТТК №45	200	1,44	4,16	13,20	97,60	ТТК №45	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,0	13,3	11,3	199,2	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ №392 Д	180	0,16	0,00	13,50	52,20	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,37	0,30	14,49	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>740</b>	<b>21,39</b>	<b>24,42</b>	<b>99,21</b>	<b>682,00</b>		

Зав. производством *С. Славянов 13.А.*



Утверждаю \_\_\_\_\_

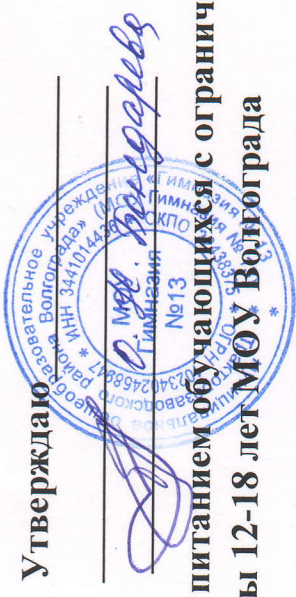
\_\_\_\_\_

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

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71	200	16,80	22,10	18,80	368,30	ТТК №71
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>22,95</b>	<b>22,70</b>	<b>61,65</b>	<b>578,63</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 МОУ Волгограда

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71	200	16,80	22,10	18,80	368,30	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>	<b>22,95</b>	<b>22,70</b>	<b>61,65</b>	<b>578,63</b>		
<b>Полдник</b>							
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА	150	10,46	14,45	80,87	495,80	ТТК №42	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>10,56</b>	<b>14,45</b>	<b>109,07</b>	<b>606,10</b>		
<b>Всего:</b>		<b>33,51</b>	<b>37,15</b>	<b>170,72</b>	<b>1 184,73</b>		

Зав. производством *А. С. Мухомов* Б.А.