



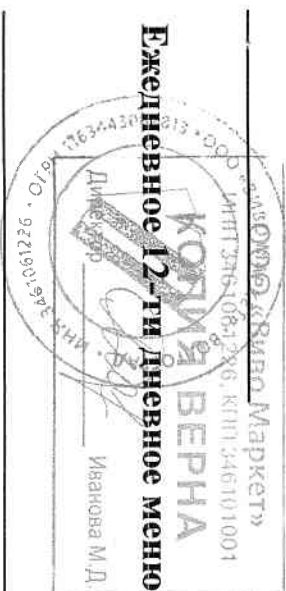
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г.Волгограда



8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №1	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №62	90	14,60	15,60	13,40	252,60	ТТК №62	
ПОРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №141	150	16,80	4,70	35,10	249,70	ТТК №141	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	35,00	20,70	83,50	-	659,00	

Зав. производством Греша Т.В.



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



8 день

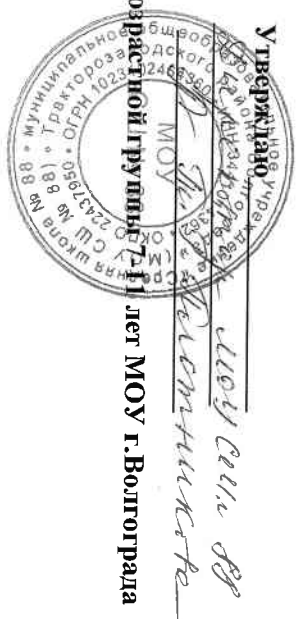
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №1	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №62	100	16,20	17,20	15,10	280,80	ТТК №62	
ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №141	180	20,20	5,60	42,12	299,60	ТТК №141	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	620	41,46	23,30	100,64	777,87		

Зав. производством Смирнова Т.В.



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

8 день

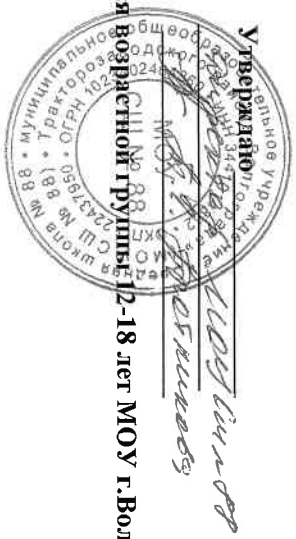


Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
МОРОКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	60	1,20	0,10	4,00	24,00	ТТК №128	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	200	1,92	4,24	12,56	96,80	ТТК №46	
ПИЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,30	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ №392 Д	200	0,20	0,00	15,00	58,00	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	45	3,56	0,45	21,74	106,50	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	50	3,30	0,60	16,70	86,66	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	705	25,48	24,39	97,40	683,96		

Зав. производством С.Р. Иванова Т.В.



8 день



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

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
МОРОКОВЬ ОТВАРНАЯ ТТК №128	100	2,00	0,10	6,70	34,00	ТТК №128	
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ТТК №46	250	2,40	5,30	15,70	121,00	ТТК №46	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	200	20,40	25,30	36,70	416,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ №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	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
Итого за прием пищи:	830	30,80	31,58	106,58	830,00		

Зав. производством

С.Р.Родва Т.В.

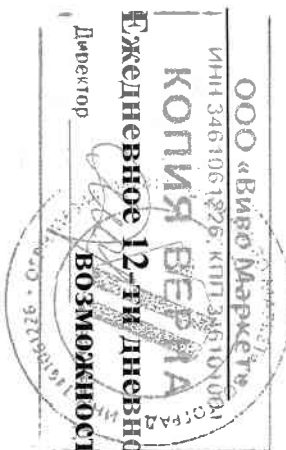


8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	60	0,90	0,10	5,30	25,70	ТТК №1	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №62	90	14,60	15,60	13,40	252,60	ТТК №62	
ПОРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №141	150	16,80	4,70	35,10	249,70	ТТК №141	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	530	35,00	20,70	83,50	659,00		
Подник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20		
Всего:		42,61	26,30	158,20	1 039,20		

Зав. производством

Quaba T. B.



Утверждаю _____
Директор _____
Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Болотоброда



8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ТТК №1	100	1,60	0,10	8,90	42,80	ТТК №1	
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №62	100	16,20	17,20	15,10	280,80	ТТК №62	
ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ (ГОРОХ) ТТК №141	180	20,20	5,60	42,12	299,60	ТТК №141	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ №393 Д	200	0,30	0,00	15,20	60,00	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	620	41,46	23,30	100,64	777,87		
Полдник							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за прием пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40		
Всего:		52,42	31,47	197,77	1 284,27		

Зав. производством _____
Средва Г.В.