

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

Утверждено: *Александр*
 МОУ г. Волгограда

11 день

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак								
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2		
КОШЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	90	10,2	11,3	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 И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	530	18,64	20,75	76,60	582,85			

Зав. производством	Савельева	911.8.
--------------------	-----------	--------

Зав. производством *Сидорова* *М.В.*



Здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

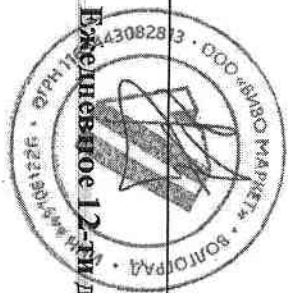


11 день

11 день							
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПОРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ							
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА №348	100	7,11	5,50	47,30	267,60	ТТК №40	
	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	
Итого за прием пищи:	300	7,61	5,60	74,70	380,20		2011
Зав. производством <u>Савельева</u> <u>М.В.</u>							

Зав. производством

Грибова М.В.



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

Утверждаю

В.С.Сидорова



11 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
КОТЛЕТА РЫБНАЯ (минтай) ТТК №77	100	11,2	12,6	12,4	208,4	ТТК №77	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	620	21,85	23,98	90,29	670,05		

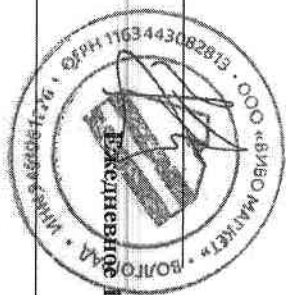
Зав. производством

С.И.В.



11 деңіз

Присм пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинки							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОКА №348	200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	2011
Итого за присм пищи:	350	10,96	8,17	97,13	506,40		
Зав. производством <u>Спирова ГИ.В.</u>							



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



11 день

Присев пиши, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,47	0,06	0,99	7,60	ТТК №1	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ ТТК №28	200	1,70	3,00	10,70	75,00	ТТК №28	
ПЮРОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	15,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	180	0,18	0,00	13,50	52,20	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	60	3,96	0,72	20,04	104,00	ТТК №7	
Итого за присев пиши:	700	25,26	23,28	93,78	669,13		

Зав. производством

Сурова М.В.