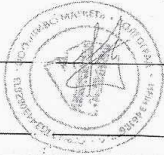


175 руб



Ежедневное меню

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски ТТК №326	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Борщ Брутальный на костном бульоне ТТК №200	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Биточки "Митлофф с помидором и сыром" ТТК №314	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Гречка отварная с овощами (гарнир) ТТК №174	180	4,90	6,56	27,36	190,00	ТТК №174
Компот из свежих плодов (яблоки) ТТК №52	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Булочка с чесноком ТТК №125	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>26,84</b>	<b>27,72</b>	<b>101,11</b>	<b>764,2</b>	
Зав. производством _____						



Ежедневное меню

2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые) ТТК №439	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью ТТК №401	250/32	9,87	6,16	17,28	168,27	ТТК №401
Колбаски мясные "Чивапччи" ТТК №471	100	9,65	14,69	5,33	193,29	ТТК №471
Картофельное пюре по-домашнему (гарнир) ТТК №333	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Круассан "Наслаждение" ТТК №495	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Компот из смеси сухофруктов ТТК №53	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>892</b>	<b>30,61</b>	<b>37,33</b>	<b>109,71</b>	<b>906,56</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (огурцы соленые) ТТК №438	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне ТТК №402	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Паста с фаршем из говядины "Итальянский сувенир" ТТК №159	260	32,53	13,34	84,40	592,80	ТТК №159
Чай ягодный «Облепиховый» ТТК №502	200	0,00	0,00	18,90	73,50	ТТК №502
Булочка "Аппетитная с кунжутом" ТТК №400	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>870</b>	<b>50,43</b>	<b>24,53</b>	<b>178,23</b>	<b>1141,6</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



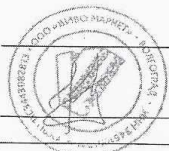
Ежедневное меню

4 Вариант



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (капуста квашеная) ТТК №437	60	1,08	0,06	2,64	11,40	ТТК №437
Щи Традиционные на костном бульоне ТТК №403	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №403
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром ТТК №120	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Булгур с овощами (гарнир) ТТК №316	180	4,92	4,65	23,60	174,00	ТТК №316
Булочка с чесноком ТТК №125	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Компот из свежих плодов (яблоки) ТТК №52	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>35</b>	<b>33,21</b>	<b>87,64</b>	<b>804,2</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые) ТТК №439	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Суп-харчо на костном бульоне ТТК №374	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Зразы "Мясная черепашка" ТТК №470	100	11,12	13,70	6,02	194,97	ТТК №470
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир) ТТК №311	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Круассан "Наслаждение" ТТК №495	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Компот из смеси сухофруктов ТТК №53	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>860</b>	<b>26,78</b>	<b>33,53</b>	<b>102,58</b>	<b>828,715</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (огурцы соленые) ТТК №438	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне ТТК №402	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Гуляш из говядины ТТК №334	100	9,60	8,90	3,00	130,00	ТТК №334
Кус-кус с овощами (гарнир) ТТК №317	180	5,85	4,65	35,00	217,00	ТТК №317
Булочка "Ашкетинная с кунжутом" ТТК №400	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Напиток лимонный ТТК №54	200	0,10	0,00	16,70	69,50	ТТК №54
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>33,45</b>	<b>24,74</b>	<b>129,63</b>	<b>891,8</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_





Ежедневное меню

7 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски ТТК №326	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью ТТК №401	250/32	9,87	6,16	17,28	168,27	ТТК №401
Гречка с филе куриным по-купечески ТТК №468	250	19,36	9,21	38,36	315,41	ТТК №468
Компот из свежих плодов (яблоки) ТТК №52	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Круассан "Наслаждение" ТТК №495	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>862</b>	<b>36,35</b>	<b>28,55</b>	<b>112,38</b>	<b>858,48</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые) ТТК №439	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Борщ Брутальный на костном бульоне ТТК №200	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Колбаски мясные "Чивапиччи" ТТК №471	100	9,65	14,69	5,33	193,29	ТТК №471
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир) ТТК №311	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Булочка с чесноком ТТК №125	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Компот из сушеных ягод (изюм) ТТК №51	200	0,40	0,10	21,50	88,50	ТТК №51
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>24,53</b>	<b>26,57</b>	<b>91,92</b>	<b>708,19</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_





Утверждаю

*директор школы № 27*  
*Куркина Л.П.*

Ежедневное меню

9 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (капуста квашеная) ТТК №437	60	1,08	0,06	2,64	11,40	ТТК №437
Суп-лапша по-домашнему с курочкой ТТК №404	250	2,90	2,75	20,25	118,00	ТТК №404
Биточки "Митлофф с помидором и сыром" ТТК №314	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Каша рисовая рассыпчатая "Янтарная" (гарнир) ТТК №497	180	3,94	2,34	44,35	219,72	ТТК №497
Булочка "Аппетитная с кунжутом" ТТК №400	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Компот из смеси сухофруктов ТТК №53	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>29,90</b>	<b>23,48</b>	<b>150,70</b>	<b>940,42</b>	

Зав. производством

*Сидор*

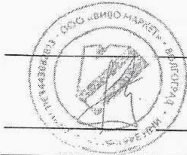


Ежедневное меню

10 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски ТТК №326	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Суп-харчо на костном бульоне ТТК №374	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром ТТК №120	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Гречка отварная с овощами (гарнир) ТТК №174	180	4,90	6,56	27,36	190,00	ТТК №174
Компот из свежих плодов (яблоки) ТТК №52	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Булочка с чесноком ТТК №125	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>890</b>	<b>35,02</b>	<b>35,25</b>	<b>101,89</b>	<b>868,95</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_



Ежедневное меню

11 Вариант

Утверждаю

директор *М.С. Селиванов*  
*Кузнецова И.П.*



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые) ТТК №439	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне ТТК №402	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Люля-кебаб куриный ТТК №315	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Картофельное пюре по-домашнему (гарнир) ТТК №333	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Чай «Лесные ягоды» ТТК №501	200	0,13	0,03	13,26	55,00	ТТК №501
Круассан "Наслаждение" ТТК №495	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>860</b>	<b>29,81</b>	<b>27,21</b>	<b>108,30</b>	<b>803,40</b>	

Зав. производством *Селиванов*



Ежедневное меню

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (огурцы соленые) ТТК №438	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Щи Традиционные на костном бульоне ТТК №403	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №403
Зразы «Мясная черепашка» ТТК №470	100	11,12	13,70	6,02	194,97	ТТК №470
Макаронные изделия отварные «Фарфалле по-волгоградски» (гарнир) ТТК №16	180/5	18,75	6,11	128,74	657,00	ТТК №16
Чай фруктовый "Мандарин, юдзу" ТТК №500	200	0,20	0,04	24,40	100,00	ТТК №500
Булочка "Аппетитная с кунжутом" ТТК №400	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>895</b>	<b>42,47</b>	<b>29,54</b>	<b>224,09</b>	<b>1 349,87</b>	

Зав. производством \_\_\_\_\_