



Утверждаю
 директор МБОУ
 Е.Н. Воробьева

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

10 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ | 100 | 0,78 | 0,10 | 1,66 | 12,65 | ТТК №4 | |
| РАГУ ИЗ ПИЩЕЦЫ ТТК 71 | 150 | 11,60 | 16,60 | 20,80 | 287,20 | ТТК №71 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 65 | 5,10 | 0,65 | 27,50 | 153,80 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 515 | 17,68 | 17,35 | 64,96 | 511,65 | | |

Зав. производством _____



Утверждаю

директор И.С.С. Шинт
И.С.С. Шинт
Е.Н. Сердюков

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

10 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ | 100 | 0,78 | 0,10 | 1,66 | 12,65 | ТТК №4 | |
| РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71 | 200 | 15,50 | 21,90 | 29,90 | 382,90 | ТТК №71 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 65 | 5,10 | 0,65 | 27,50 | 153,80 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 565 | 21,58 | 22,65 | 74,06 | 607,35 | | |

Зав. производством _____



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



10 день

| Прим пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборник рецептур |
|-------------------------------|--------------|------------------|-------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | | | |
| Полдник | | | | | | |
| ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ | 100 | 6,46 | 6,40 | 352,66 | ТТК №39 | |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360 | 200 | 0,10 | 0,00 | 110,30 | 360 | 2011 |
| Итого за прием пищи: | 300 | 6,56 | 6,40 | 442,96 | | |

Зав. производством _____



Утверждаю
директор МОУ ВО
С.Н. Сердюков

Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдник) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

10 день

| Присл пища, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборник рецептов |
|--------------------------------|--------------|------------------|-------------|---------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Подлик | | | | | |
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ | 150 | 8,79 | 8,49 | 85,95 | 456,90 | ТТК №99 | |
| КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360 | 200 | 0,10 | 0,00 | 28,20 | 110,30 | 360 | 2011 |
| Итого за присл пищи: | 350 | 8,89 | 8,49 | 114,15 | 567,20 | | |

Зав. производством _____



Утверждаю
 директор МОУ «Школа № 11»
 Е.Н. Мерверт

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

10 день

| Прим. линии, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № репер-туры | Сборник репертур |
|---|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Обед | | | | | | | |
| ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ | 60 | 0,64 | 0,00 | 1,40 | 8,15 | ТТК №27 | |
| ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47 | 200 | 1,60 | 3,00 | 8,00 | 70,40 | ТТК №47 | |
| КОТЛЕТЫ, БИТОНКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №61 | 90 | 10,50 | 14,40 | 14,20 | 261,50 | ТТК №61 | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129 | 150 | 5,10 | 9,15 | 34,20 | 244,50 | ТТК №129 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ КАРСАДЕ ТТК №241 | 200 | 0,18 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №241 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 20 | 1,58 | 0,20 | 9,66 | 47,30 | ТТК №6 | |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАЛЫННЫЙ ТТК №7 | 30 | 1,98 | 0,36 | 10,02 | 52,00 | ТТК №7 | |
| ПЕЧЕНЬЕ | 20 | 1,50 | 1,90 | 14,50 | 80,90 | | |
| Итого за прием пищи: | 770 | 23,08 | 29,01 | 106,98 | 822,75 | | |

Зав. производством _____



Утверждаю
директор ИЦОШС
С.М. Меркулов

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

10 дней.

| Присм пищи, наименования блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборные рецептур |
|---|--------------|------------------|---------|-------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Обед | | | | | | | |
| ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ | 100 | 1,07 | 0,00 | 2,33 | 13,38 | ТТК №27 | |
| ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47 | 250 | 2,00 | 4,30 | 10,00 | 88,00 | ТТК №47 | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ РУБЕЛЕННЫЕ ТТК №61 | 100 | 11,70 | 16,00 | 14,60 | 290,60 | ТТК №61 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №129 | 180 | 6,12 | 10,98 | 41,04 | 293,40 | ТТК №129 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №241 | 200 | 0,18 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №241 | |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №6 | 35 | 2,60 | 0,30 | 16,90 | 82,80 | ТТК №6 | |
| ПЕЧЕНЬЕ | 30 | 1,98 | 0,36 | 10,02 | 52,00 | ТТК №7 | |
| Итого за присм пищи: | 20 | 1,50 | 1,90 | 14,50 | 80,90 | | |
| Зак. производством | 915 | 27,15 | 33,84 | 124,39 | 959,28 | | |