



Утверждаю

Сурягин В.С.
Сурягин Е.Н.

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

5 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------------|--------------|------------------|--------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | | | |
| Завтрак | | | | | | |
| ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ | 60 | 0,47 | 0,06 | 0,99 | ТТК №4 | |
| ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №70 | 100 | 9,60 | 10,70 | 3,00 | ТТК №70 | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129 | 150 | 5,10 | 9,15 | 34,20 | ТТК №129 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301 | 200 | 0,30 | 0,00 | 15,20 | ТТК №301 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 30 | 2,40 | 0,30 | 14,50 | ТТК №6 | |
| Итого за прием пищи: | 540 | 17,87 | 20,21 | 67,89 | | |

Зав. производством _____



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



Утверждено
директор МОУ _____
_____ Е. Н. Меркулова

| Принем пищи, наименование блюда | Масса порции | 5 день | | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецептуры | Сборник рецептур |
|--------------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|---------------|-------------------------------|-------------|------------------|
| | | Пищевые вещества | | | | | | |
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | | |
| Завтрак | | | | | | | | |
| ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ | 100 | 0,78 | 0,10 | 1,66 | 12,65 | | | |
| ГУЛЯЦИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №70 | 120 | 11,52 | 12,74 | 3,60 | 201,72 | ТТК №4 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129 | 180 | 6,12 | 10,98 | 41,04 | 293,40 | ТТК №70 | | |
| ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301 | 200 | 0,30 | 0,00 | 15,20 | 60,00 | ТТК №129 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 40 | 3,16 | 0,40 | 19,32 | 94,67 | ТТК №301 | | |
| Итого за прием пищи: | 640 | 21,88 | 24,22 | 80,82 | 662,44 | ТТК №6 | | |
| Зав. производством _____ | | | | | | | | |



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



Утверждено

директор МОУ ВОИ 11
С.Н. Меркулов

Согласовано

| Прим. пищи, наименование блюда | Масса порции | Пшеничные вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецен-туры | Сборник рецентур |
|---------------------------------|--------------|--------------------|---------|-------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Полдник | | | | | |
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ | 100 | 7,11 | 5,50 | 47,30 | 267,60 | ГТК №40 | 2004 |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692 | 200 | 2,30 | 1,30 | 25,90 | 123,50 | | |
| Итого за прием пищи: | 300 | 9,41 | 6,80 | 73,20 | 391,10 | 692 | |
| Зав. производством | | | | | | | |



Утверждаю
директор МОО «ИИИ» ЕН Медведев

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

5 день

| Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборник рецептур |
|---------------------------------|--------------|------------------|-------------|--------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Подлник | | | | | | | |
| ПИРОЖОК ПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ | 150 | 10,46 | 8,07 | 69,73 | 393,80 | ТТК №40 | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ №692 | 200 | 2,30 | 1,30 | 25,90 | 123,50 | 692 | 2004 |
| Итого за прием пищи: | 350 | 12,76 | 9,37 | 95,63 | 517,30 | | |

Зав. производством _____



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

5 день

| Пример пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборник рецептур |
|---|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Обед | | | | | | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 60 | 0,90 | 0,06 | 5,10 | 24,40 | ТТК №3 | |
| ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47 | 200 | 1,60 | 3,00 | 8,00 | 70,40 | ТТК №47 | |
| ПШОВ ИЗ ПШИЦЫ ТТК №67 | 150 | 15,00 | 19,00 | 27,40 | 312,00 | ТТК №67 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6 | 55 | 4,35 | 0,55 | 26,57 | 130,14 | ТТК №6 | |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №67 | 55 | 3,63 | 0,66 | 18,70 | 95,33 | ТТК №7 | |
| Итого за пример пищи: | 720 | 25,68 | 23,27 | 100,77 | 690,27 | | |

Зав. производством



Утверждено *директор под общ. руководством Е.Н. Сердюков*

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

5 день

| Пример пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность, ккал | № рецеп-туры | Сборник рецептов |
|---|--------------|------------------|--------------|---------------|-------------------------------|--------------|------------------|
| | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | | | |
| Обед | | | | | | | |
| КАПУСТА КВАШЕНАЯ | 100 | 1,50 | 0,10 | 8,50 | 40,70 | ТТК №3 | |
| ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ ТТК №47 | 250 | 2,00 | 4,30 | 10,00 | 88,00 | ТТК №47 | |
| ЩОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67 | 200 | 18,30 | 23,60 | 42,90 | 426,00 | ТТК №67 | |
| ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302 | 200 | 0,20 | 0,00 | 15,00 | 58,00 | ТТК №302 | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №66 | 50 | 3,95 | 0,50 | 21,15 | 118,33 | ТТК №66 | |
| ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7 | 40 | 2,64 | 0,48 | 13,36 | 69,33 | ТТК №7 | |
| Итого за прием пищи: | 840 | 28,59 | 28,98 | 110,91 | 890,36 | | |

Зна. производством