



**Утверждаю**  
**директор МОУ сш №1**  
**Иванов С.И. Сергеев**

**Утверждаю**  
**директор МОУ сш №1**  
**Иванов С.И. Сергеев**

**4 день**

**г. Волгограда**

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества		Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>						
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ ТТК №102	200	5,00	8,30	26,92	ТТК №102	
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №380	35/10/5	6,70	6,10	17,10	ТТК №380	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>510</b>	<b>16,64</b>	<b>15,00</b>	<b>88,00</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_





Утверждено *директор И.И. Меркулов*

Приложение № 12 к дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (подники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 7-11 лет МОУ Волгограда

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
		Подник					
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПЛОШКА МОСКОВСКАЯ	100	7,84	10,09	56,40	348,11		
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №360	200	0,10	0,00	28,20	110,30	ТТК №41	
Итого за прием пищи:	300	7,94	10,09	84,60	458,41	360	2011

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждено  
 директор МБОУ СОШ № 1  
 Волжский Г. И. Сердюков

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

4 день

Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинк							
ПЛОШКА МОСКОВСКАЯ	150	10,83	14,79	83,22	509,76	ТТК №41	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА ЖЕЛТО	200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>350</b>	<b>10,93</b>	<b>14,79</b>	<b>111,42</b>	<b>620,06</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждено  
Директор  
И. М. Серверов

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

4 день

Примечание, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед							
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	60	0,60	0,06	5,10	24,40	ТТК №5	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	200	1,50	1,80	9,70	60,70	ТТК №204	
ТЕФТЕЛИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №38	90	10,25	16,30	19,50	246,30	ТТК №38	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	150	5,10	9,15	34,20	244,50	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ТТК №7	30	1,98	0,36	10,02	52,00	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>760</b>	<b>22,01</b>	<b>27,97</b>	<b>108,02</b>	<b>756,90</b>		

Зав. производством



Утверждаю  
директор ИИЗС  
С.Н. Сердюков

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

4 день

Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
		Безжира, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Обед</b>							
СВЕЖА ОТВАРНАЯ ТТК №5	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5	
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ ТТК №204	250	2,00	2,30	12,10	75,90	ТТК №204	
ПЕЧЕНЬ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТТК №38	100	10,56	18,10	25,90	273,70	ТТК № 38	
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ ТТК №129	180	6,12	10,98	41,04	293,40	ТТК №129	
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ ТТК №7	40	2,64	0,48	13,36	69,33	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>910</b>	<b>25,71</b>	<b>32,36</b>	<b>135,22</b>	<b>905,70</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_