



Ежедневное меню

1 Вариант

Утверждено
И.И.И.
 11.09.14
И.И.И.
 11.09.14
И.И.И.

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96		
Суп овощной «Калейдоскоп» на курином бульоне	250	6,03	2,42	13,06	7,80	ТТК №439
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	102,09	ТТК №568
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	207,00	ТТК №314
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	146,00	ТТК №311
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	229,30	ТТК №400
Итого за прием пищи:	890	33,59	26,63	109,21	71,00	ТТК №6
Зав. производством						



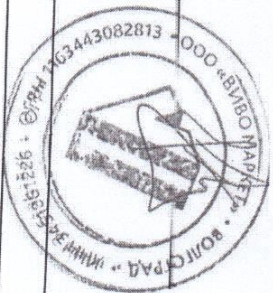
Ежедневное меню

Утверждено
М.Д. Волков
 Директор
 № 94
 М.Д. Волков



2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (отурды соленья)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью	250/32	9,87	6,16	17,28	168,27	ТТК №401
Куриная отбивная в сырной заливке	100	13,10	11,10	12,50	202,10	ТТК №330
Каша гречневая рассыпчатая "Мозайка" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	922	34,24	24,66	112,64	816,67	
Зав. производством						

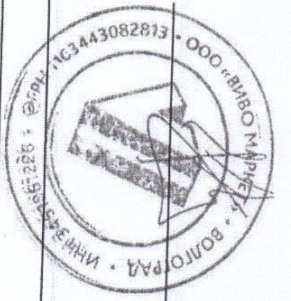


Ежедневное меню

4 Вариант

Утверждено
М.С. Мухомов
 № 94
М.С. Мухомов

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овоши по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Булгур с овощами	180	4,92	4,65	23,6	174	ТТК №316
Компот из свежих плодов (яблоко)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	890	37,90	36,84	103,67	919,30	
Зав. производством						

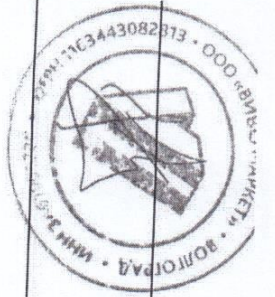


Ежедневное меню

5 Вариант

Утверждено
 Директор
 ООО «БИБО» № 99
 10.01.2018

Прием пици, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овоши по сезону (отурпы солёные)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93	115,75	ТТК №374
Запеканка «Курочка по-деревенски»	300	11,24	17,79	21,50	294,00	ТТК №529
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40	84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пици:	910	21,06	22,18	98,05	681,95	
Зав. производством						



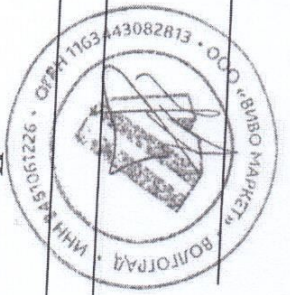
Ежедневное меню

6 Вариант

Утверждаю
Душкин

И.С. Душкин

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Зразы "Мясная черепашка"	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Кус-кус с овощами (гарнир)	180	5,85	4,65	35,00	217,00	ТТК №317
Круассан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Напиток лимонный	200	0,10	0,00	16,70	69,50	ТТК №54
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	860	32,39	37,43	120,26	965,45	
Зав. производством _____						

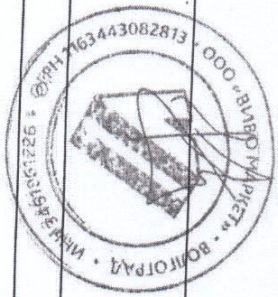


Ежедневное меню

7 Вариант

Утверждено
Д. Шимко
 10.05.2019
М.А. Давыдова

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овощи по сезону (помидоры соевые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Борщ Брутальный на костном бульоне	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Макаронные изделия отварные «Фарфалле по-волгоградски» (гарнир)	180/5	18,75	6,11	128,74	657,00	ТТК №16
Компот из свежих плодов (яблок)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Булочка с чесноком	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	895	48,41	34,67	191,1	1283,6	
Зав. производством _____						



Ежедневное меню

8 Вариант

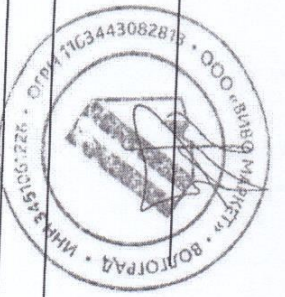
Прием пищи, наименование блюда

Морковь по-корейски	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Суп-лапша по-домашнему с курочкой	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Зразы «Мясной митбол»	250	3,07	2,75	21,47	125,08	ТТК №404
Каша рисовая рассыпчатая "Янтарная" (гарнир)	100	15,03	14,30	3,67	206,00	ТТК №312
Круассан "Наслаждение"	180	3,94	2,34	44,35	219,72	ТТК №497
Компот из сушеных ягод (изюм)	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	200	0,40	0,10	21,50	88,50	ТТК №570
Итого за прием пищи:	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Зав. производством	860	29,46	32,57	133,53	954,90	

Утверждено

Суповник
И.В. Белы
И.В. Белы





Ежедневное меню

9 Вариант

Утверждено
 10.01.2019
 Директор
 А.А. Орлов

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Ланч							
Овощи по сезону (отрубы соленые)	60	0,48	0,06	1,02		6,60	ТТК №438
Суп-харчо на костном бульоне	250	3,14	2,83	18,93		115,75	ТТК №374
Рыбные палочки	110	2,31	3,17	11,55		84,68	ТТК №571
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93		146,00	ТТК №311
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	70	6,72	4,83	39,41		229,30	ТТК №400
Компот из смеси сухофруктов	200	0,40	0,00	20,40		84,00	ТТК №53
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50		71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	900	20,67	16,91	123,74		737,33	
Зав. производством							



Ежедневное меню

10 Вариант

Утверждено
Ирина
 Исполнитель
Ирина
 Подпись
Ирина

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Суп с «Морской говядиной»	250	7,98	2,20	11,52	101,79	ТТК №567
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Компот из свежих плодов (яблок)	180	3,62	4,16	40,24	217,16	ТТК №180
Булочка с чесноком	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	70	3,40	1,20	21,70	110,60	ТТК №125
Итого за прием пищи:	890	30,74	23,02	115,51	71,00	ТТК №6
Зав. производством					802,15	



Ежедневное меню

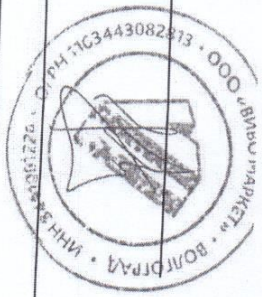
11 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Овоши по сезону (помидоры соленые)	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью	250/32	9,87	6,16	17,28	168,27	ТТК №401
Зразы "Мясная черепашка"	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Картофельное пюре по-домашнему (гарнир)	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Чай черный со смородиной	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
Круассан "Наслаждение"	40	3,84	10,92	23,84	209,20	ТТК №495
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	892	31,94	36,40	99,41	863,24	
Зав. производством						

Утверждено
М.В. Сидорова
 М.В. Сидорова
 № 100/2023 от 12.08.2023





Ежедневное меню

Утверждаю
Директор
 11.09.2019
М.В. Воронцов

12 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овоши по сезону (огурцы соленые)						
Щи "Традиционные" на костном бульоне	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Ляля-кебаб куриный	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №403
Каша гречневая рассычатая "Мозаика" (гарнир)	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Чай черный с яблоком свежим	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
Булочка "Аштитная с кунжутом"	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Хлеб пшеничный	70	6,72	4,83	39,41	229,30	ТТК №400
Итого за прием пищи:	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Зав. производством	890	27,93	20,33	108,73	733,98	