

Ежедневное меню

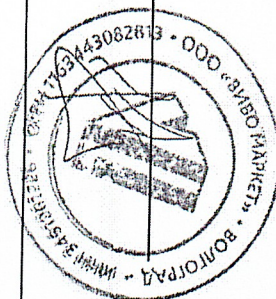
Утверждаю

Субботина
10.09.2018
О.В. Субботина

1 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

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	7,80	ТТК №439
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Компот из свежих плодов (яблоч)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	20,84	19,38	56,74	491	
Зав. производством						



Ежедневное меню

2 Вариант

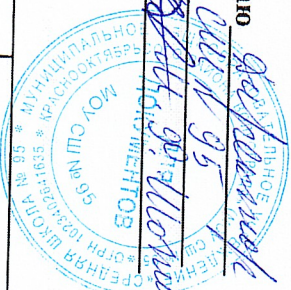
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (отруцы соленые)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Куриная отбивная в сырной заливке	100	13,10	11,10	12,50	202,10	ТТК №330
Каша гречневая рассыпчатая "Мозаика" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
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:	570	20,97	17,30	73,66	537,80	

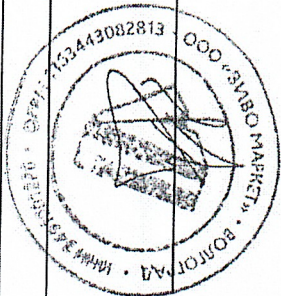
Зав. производством

Сергеева И.В.

Утверждено

16.04.2018 г. 95
Одобрено: 16.04.2018 г.





Ежедневное меню

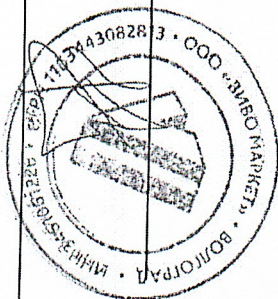
3 Вариант

Утверждаю
В.В. Мухоморов
 Руководитель
 ФГБУ «ВНИИП

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
Зразы картофельные с мясом	180	8,64	11,52	38,16	293,36	ТТК №572
Чай черный с выпечкой	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	470	12,12	13,75	67,19	443,10	
Зав. Производством						

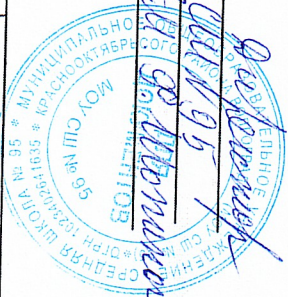
Зав. производством

Смирнов Л.В.



Ежедневное меню

4 Вариант

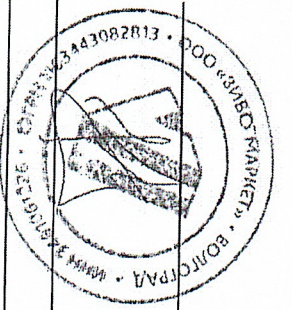


Утверждаю

С. С. Савицкий

13.08.2013

4 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)	60	0,66	0,06	0,96		ТТК №439
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	100	20,30	22,40	1,00		ТТК №120
Булгур с овощами	180	4,92	4,65	23,6		ТТК №316
Компот из свежих плодов (яблоко)	200	0,10	0,10	14,20		ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50		ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	28,38	27,51	54,26		
Зав. производством	Савицкий С.С.					



Ежедневное меню

Утверждаю
Директор
М.В. Дудин
М.В. Дудин
М.В. Дудин

5 Вариант

		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)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438		
Запеканка «Курочка по-деревенски»	300	11,24	17,79	21,50	294,00	ТТК №529		
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:	590	14,52	18,15	57,42	455,6			
Зав. производством								
Всего 72								

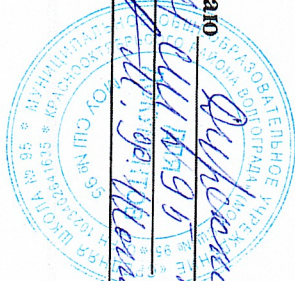
Зав. производством

Дудин М.В.



Утверждаю

Утверждено *[подпись]*



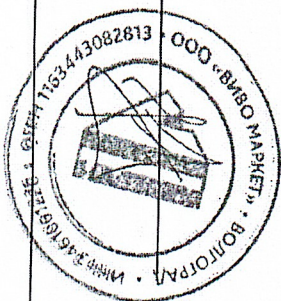
6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

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
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
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:	570	20,25	20,51	76,42	587,85	

Зав. производством

October 18



Ежедневное меню

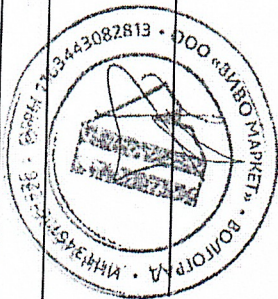
7 Вариант

Утверждаю
 05.05.2018
 О.В. Ширяева
 Начальник
 МОУ СОШ № 5
 МОУ СОШ № 5
 МОУ СОШ № 5
 МОУ СОШ № 5

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	7,80	ТТК №439
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 (яблоч)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	575	42,21	28,97	159,4	1082	
Зав. производством						

Зав. производством

Сергеева Т.В.



Ежедневное меню

8 Вариант

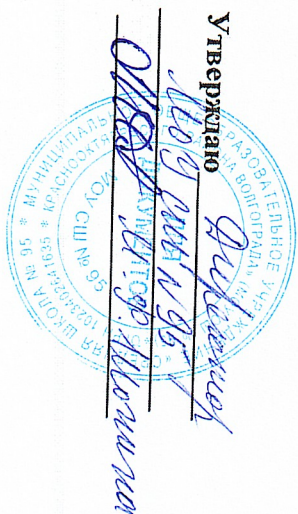
Прием пищи, наименование блюда

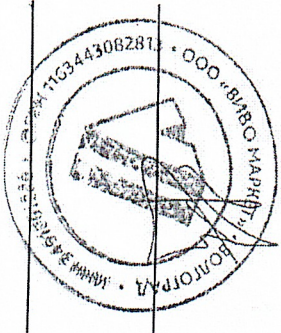
Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч							
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326	
Зразы «Мясной митбол»	100	15,03	14,30	3,67	206,00	ТТК №312	
Каша рисовая рассыпчатая "Янтарная" (гарнир)	180	3,94	2,34	44,35	219,72	ТТК №497	
Компот из сушеных ягод (изюм)	200	0,40	0,10	21,50	88,50	ТТК №570	
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	570	22,55	18,9	88,22	620,62		
Зав. производством	Сергеева Т.В.						

Свердлов 175

Утверждаю

Свердлов 175





Ежедневное меню

Утверждено
 11.11.2017
 О.В. Шойкин

9 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)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438	
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	
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:	580	10,81	9,25	65,40	392,28		
Зав. производством							

Зав. производством

Светлана Т.В.



Ежедневное меню

10 Вариант

Утверждаю
2015 г. 09.09.15
С.А. Мельникова
Министерство здравоохранения Республики Беларусь

10 Вариант						
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
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Рис отварной с овощами	180	3,62	4,16	40,24	217,16	ТТК №180
Компот из свежих плодов (яблоч)	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	19,36	19,62	82,29	589,76	
Зав. производством	С.А. Мельникова Т.В.					



Утверждено

Appalachian

~~Med~~ ill - 90% Alleviated

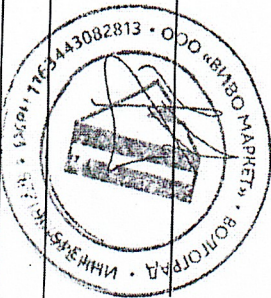
II Вариант

Прием пищи, наименование блюда

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (помидоры соленые)						
Зразы "Мясная черепашка"	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Картофельное пюре по-домашнему (гарнир)	100	11,12	13,70	6,02	194,95	ТТК №470
Чай черный со смородиной	180	3,79	5,20	27,40	173,00	ТТК №333
Хлеб пшеничный	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	18,23	19,32	58,29	485,77	
Зав. производством _____						

Зав. производством

Степанов



Ежедневное меню

12 Вариант

Утверждаю
Сидорова
 01.07.11 11.04.11
 ДОКУМЕНТ
 МОУ СШ №5
 Волгоградская обл.

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)	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Люля-кебаб куриный	100	10,69	4,70	8,34	119,00	ТТК №315
Каша гречневая рассыпчатая "Мозаика" (гарнир)	180	4,59	5,84	25,24	174,10	ТТК №569
Чай черный с яблоком свежим	200	0,25	0,10	10,22	42,98	ТТК №547
Хлеб пшеничный	30	2,40	0,30	14,50	71,00	ТТК №6
Итого за прием пищи:	570	18,41	11	59,32	413,68	
Зав. производством <i>Сидорова Т.В.</i>						