

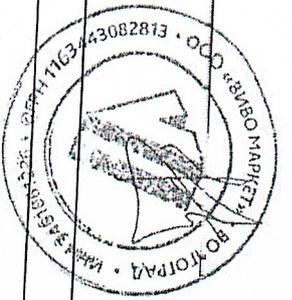
Ежедневное меню

1 Вариант

Утверждаю
Сидорова Е.В.
 Руководитель
Сидорова Е.В.
 Итого за прием пищи
Сидорова Е.В.



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Данч						
Суп овощной «Калейдоскоп» на курином бульоне	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Виточки "Митлофф с помидором и сыром"	250	6,03	2,42	13,06	102,09	ТТК №568
Картофель по-деревенски с паприкой (гарнир)	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Компот из свежих плодов (яблок)	180	5,22	5,72	17,93	146,00	ТТК №311
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
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	33,59	26,63	109,21	822,39	



Ежедневное меню

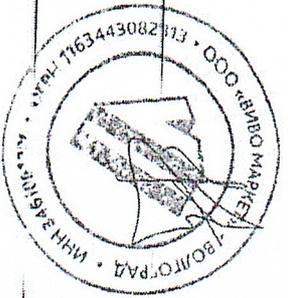
2 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (огурцы соленые)	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
Куринная 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
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						

Сергеева ИБ

Утверждаю *Васильева И*
Игорь Васильев
Иванов И. И.



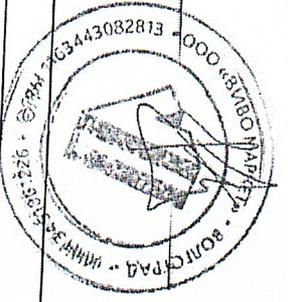


Ежедневное меню

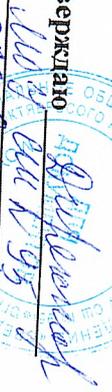
3 Вариант

Утверждено
Медведев В.В.
Медведев В.В.

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 картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Зразы картофельные с мясом	180	8,64	11,52	38,16	293,36	ТТК №572
Чай черный с вишней	200	0,30	0,07	10,33	43,34	ТТК №549
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:	760	24,26	30,67	111,03	820,70	
Зав. производством	<i>Султанов ТВ</i>					



Ежедневное меню

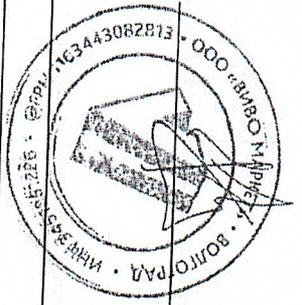
Утверждено




4 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (помидоры соленые)						
Борщ Брутальный на костном бульоне	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Отбивная из куриного филе с овощами и сыром	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №200
Булгур с овощами	100	20,30	22,40	1,00	287,00	ТТК №120
Компот из свежих плодов (яблок)	180	4,92	4,65	23,6	174	ТТК №316
Булочка "Аппетитная с кунжутом"	200	0,10	0,10	14,20	59,20	ТТК №52
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	37,90	36,84	103,67	919,30	

Смирнова ТБ



Ежедневное меню

5 Вариант



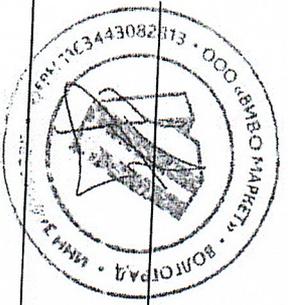
Утверждено

М.В. Сидоров
М.В. Сидоров
 Начальник

Присм 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
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 пищи:	910	21,06	22,18	98,05	681,95	

Сидоров М.В.

Зав. производством



Ежедневное меню

6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда

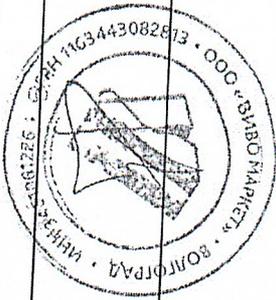
Морковь по-корейски	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Зразы "Мясная черепашка"	250	8,30	6,00	20,00	168,40	ТТК №402
Кус-кус с овощами (гарнир)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

Сурякова Т.В.

Утверждено

В.В. Сурякова
11.09.2017
Сурякова Т.В.





Ежедневное меню

10 Вариант

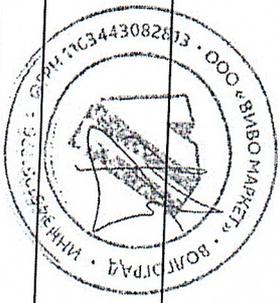
Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Ланч						
Морковь по-корейски	60	0,78	1,86	4,20	35,40	ТТК №326
Суп с «Морской говядиной»	250	7,98	2,20	11,52	101,79	ТТК №567
Биточки "Митлофф с помидором и сыром"	100	12,46	13,20	9,15	207,00	ТТК №314
Рис отварной с овощами	180	3,62	4,16	40,24	217,16	ТТК №180
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:	890	30,74	23,02	115,51	802,15	

Смирнов Д.

Утверждено

Смирнов Д.
 10.08.2017 г.





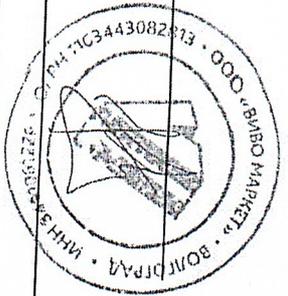
Ежедневное меню

11 Вариант

Утверждаю
 10.09.2019
 О.В. Ш. Ф. Ш.



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овощи по сезону (помидоры соленые) Ланч						
Суп картофельный с мясными фрикадельками и вермишелью	60	0,66	0,06	0,96	7,80	ТТК №439
Зразы "Мясная черепашка"	250/32	9,87	6,16	17,28	168,27	ТТК №401
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
Круассан "Наслаждение"	200	0,26	0,06	9,41	39,02	ТТК №548
Хлеб пшеничный	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	<i>С.А. Ковалева</i>					



Ежедневное меню

12 Вариант

Утверждено *Василиса*
 №9 от 11/19/15
Светлана



Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Овоши по сезону (огурцы соленые)						
Пицца "Традиционные" на костном бульоне	60	0,48	0,06	1,02	6,60	ТТК №438
Льодя-кебаб куриный	250	2,80	4,50	10,00	91,00	ТТК №403
Каша гречневая рассыпчатая "Мозайка" (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 "Аппетитная 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	

Светлана