



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



1 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КАША ВЯЖКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ ТТК №103	200	9,60	13,70	28,80	220,60	ТТК №103	
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	180	0,70	0,70	15,10	82,10	№338	2011
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>640</b>	<b>15,24</b>	<b>15,00</b>	<b>87,88</b>	<b>502,70</b>		

Зав. производством \_\_\_\_\_



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

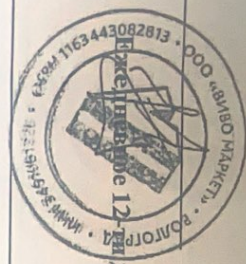


2. Вариант

Примем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	100	1,07	0,00	2,33	13,58	ТТК №2	
ПШОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	12,00	19,00	27,40	312,00	ТТК №67	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	17,3	19,50	66,08	503,91		

Зав. производством \_\_\_\_\_





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



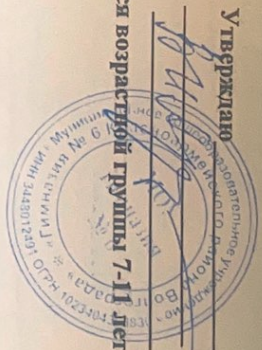
3 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Завтрак</b>								
БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ ТТК №562	90/30	10,30	10,60	14,10	195,60	ТТК №562		
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	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>520</b>	<b>19,53</b>	<b>20,25</b>	<b>84,45</b>	<b>616,43</b>			

Зав. производством \_\_\_\_\_



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



4 Вариант

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С ФИЛЕ КУРИНЫМ ТТК №468	150	10,40	14,60	30,10	261,30	ТТК №468	
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	15,33	15,20	67,91	450,28		

Зав. производством \_\_\_\_\_





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

Утверждено



5 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белка, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ ТТК №514	200/50	15,90	14,60	50,20	436,70	ТТК №514	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,15	15,10	86,55	615,03		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Утверждено \_\_\_\_\_  
 Дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-12 лет МОУ  
 г. Волгограда



6 Вариант

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
КОЛУЛЕТА РЫБНАЯ (вянтая) ТТК №77	90	10,2	11,0	9,8	170,8	ТТК №77	
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	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,22	20,75	87,98	615,30		

Зав. производством \_\_\_\_\_



Премия пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витаминизация			
КАША ПЕЧЕНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗАЯ С МАСЛОМ ТТК №515	200	8,70	13,70	28,40	220,60	ТТК №515		
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ТТК №380	35/10/5	6,70	6,10	17,10	149,85	ТТК №380		
ЧАЙ С САХАРОМ ТТК №302	200	0,20	0,00	15,00	58,00	ТТК №302		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	500	19,55	20,30	81,65	546,78			

Зав. производством

7 Вариант

Обеспечение меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ г. Волгодонска



Зав. производством

Прем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	0,78	0,10	1,66	12,65	ТТК №1	
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №71	150	11,60	16,60	20,80	287,20	ТТК №71	
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ТТК №301	200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	65	5,10	0,65	27,50	153,80	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	515	17,78	17,35	65,16	513,65		

Завтрак

8 Вариант

12-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтрак) обучающихся возраста 7-11 лет МОУ



Утверждено

г.Волгограда





Применение блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Собник рецептур
		Углеводы, г	Жиры, г	Белки, г			
<b>Завтрак</b>							
КОШЕТА НЕЖНАЯ ТТК №563	90	10,25	10,40	9,80	156,60	ТТК №563	
МАКАРОНЫ 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	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	20,27	20,15	87,98	601,10		

Зав. производством \_\_\_\_\_

г. Волгограда

Обеспечение горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 7-11 лет МОУ "Средняя общеобразовательная школа №10" г. Волгограда

Утверждено



Зав. производством

Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сопник рецептур
		Веткм, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СВЕКЛА ОТВАРНАЯ ТТК №5	100	1,05	0,10	8,50	40,70	ТТК №5	
ШОУВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	150	12,00	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	50	3,95	0,50	21,15	118,33	ТТК №6	
Итого за прием пищи:	500	17,20	19,60	72,05	529,03		

10 Вариант

Утверждаю  
  
 г. Волгограда



Проектное меню на 1-й дневное меню для обеспечения горячим питанием (завтраки) обучающихся возрастной группы 011 лет МОУ



Зав. производством \_\_\_\_\_

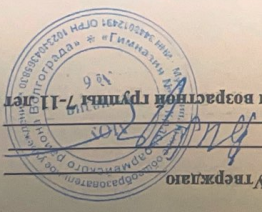

Принем пищи, наименования блюд		Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
Итого за прием пищи:								
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ЛПУЖБА С МАСЛОМ ТТК №103		200	9,60	13,70	28,80	220,60	ТТК №103	
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ ВКРУТЮЮ №37		1шт	7,20	6,70	0,50	101,00	№37	2004
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОННОМ ТТК №301		200	0,30	0,00	15,20	60,00	ТТК №301	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6		40	3,16	0,40	19,32	94,67	ТТК №6	
Итого за прием пищи:		504	20,26	20,80	63,82	476,27		

II Вариант

г. Волгограда

Обеспечение меню для обеспечения горячим питанием обучающихся воспитанников группы №11

Утверждено

Зан. продовольствием

Принем пищу, наименование блюда	Масса порции	Липидные вещества			Углегидраты, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,64	0,00	1,40	8,15	ТТК №2		
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ТТК №513	180	9,96	14,40	42,60	337,70	ТТК №513		
ЧАЙ С САХАРОМ КАРКАДЕ ТТК №241	200	0,18	0,00	15,00	58,00	ТТК №241		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ТТК №6	60	4,74	0,60	28,98	142,00	ТТК №6		
Итого за прием пищи:	500	15,52	15,00	87,98	545,85			

Завтрак

г. Волгограда

обучающихся горячим питанием (завтрак) обеспечить меню для дневное

7-11 лет МОУ

