

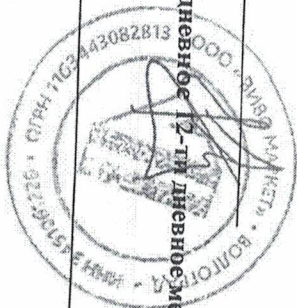


ИНВАЛИДОВ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12-18 лет МОУ Волгограда

5. 444

1 Вариант

Примеры пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Подлинник					
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
СЛАДКАЯ БУЛОЧКА		150	10,46	14,45	80,87	495,80	ТТК №42	
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА		200	0,10	0,00	28,20	110,30	360	2011
Итого за прием пищи:		350	10,56	14,45	109,07	606,10		
Зав. производством _____								



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

Утверждаю

Варламова В.В.

2 Вариант

Присм пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Полдник								
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40		
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004	
Итого за прием пищи:	350	12,76	9,37	95,63	517,30			
Зав. производством								



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

Утверждено



3 Вариант

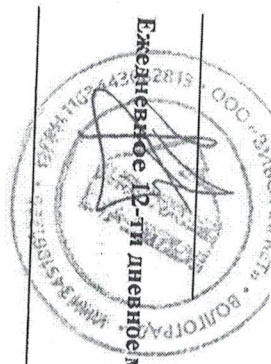
Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подлинки								
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ВИШНЕЙ		150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)		200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
Итого за прием пищи:		350	8,99	8,69	113,45	569,60		
Зав. производством								



Утверждаю

1

Зав. производством



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

Утверждаю
И.В.В.



5 Вариант

		С. ЗАРЯНТ					
Пример пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Подпись							
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ	150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692	2004
Итого за пример пищи:	350	12,76	9,37	95,63	517,30		
Зав. производством							



Утверждаю

Boettcher, D.

6 Вариант

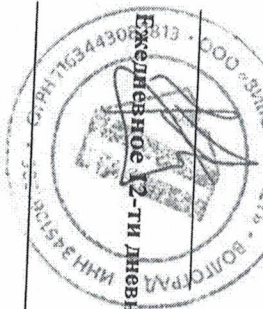
Примем пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Подлинник					
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С ВЫПНЕЙ		150	8,79	8,49	85,95	456,90	ТТК №39	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблок)		200	0,20	0,20	27,50	112,70	342	2011
Итого за прием пищи:		350	8,99	8,69	113,45	569,60		
Зав. производством								



УТВЕРЖДАЮ

*
2
*

3.ав. ПРОИЗВОДСТВОМ

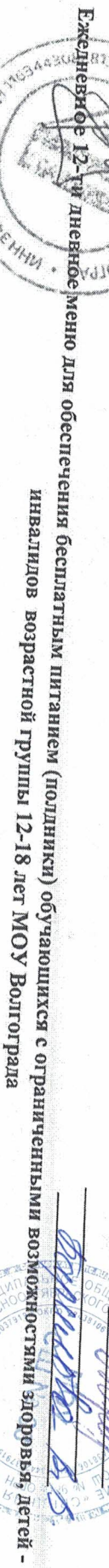


Ежедневное 12-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

8 Вариант

Присем пищи, наименование Блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
			Полдник					
ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ		150	10,46	8,07	69,73	393,80	ТТК №40	
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА		200	0,50	0,10	27,40	112,60	348	
Итого за присем пищи:		350	10,96	8,17	97,13	506,40		2011
Зав. производством								





иния осесланным питанием (полдники) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей - инвалятов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

УТВЕРЖАЮ

3810



9 Вариант

9 Вариант								
Прим пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур	
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
ПРОШУКА МОСКОВСКАЯ								
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	10,83	14,79	83,22	509,76	ТТК №41		
	200	2,30	1,30	25,90	123,50	692		
	Итого за прием пищи:	350	13,13	16,09	109,12	633,26		2004
Зав. производством								



инвалидов возрастной группы 12-18 лет МОУ Волгограда

Д.В. Давыдов

Прем пищи, наименование блюда

Пищевые вещества

№ пеленутры

пенентъп

Полдник